DIGITAL EDITION

Settembre 2018 · anno XXXII · n. 262

Italia a Tavola

Prima colazione in hotel
Da punto dolente a carta vincente



RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

il direttore

Alberto Lupini



L'equivoco dell'asterisco
Il cibo di qualità non è solo quello fresco

Ma davvero usare prodotti surgelati in un ristorante può voler dire truffare il cliente sul piano della qualità? Stando alla recente sentenza della Cassazione contro il ristorante Savini di Milano (che sei anni fa non avrebbe adeguatamente segnalato con asterischi il possibile utilizzo di prodotti conservati in freezer) una discutibile norma valida solo in Italia sarebbe ancora assolutamente giusta. O comunque, la vecchia legislazione che non tiene conto dell'enorme progresso tecnologico registrato nel campo della conservazione degli alimenti andrebbe pienamente applicata, anche se siamo l'unico Paese al mondo a farlo. Qualche decennio fa la legge degli asterischi (che metteva su un piedistallo le materie prime non conservate) poteva forse avere un suo perché considerando le garanzie allora offerte dalle industrie del settore e la vistosa differenza di prezzo fra un prodotto surgelato ed uno fresco. Tutto ciò oggi non ha più valore: molti cibi si possono consumare solo se sono surgelati all'origine o abbattuti in cucina.

Come dire che la tecnologia e la sicurezza alimentare hanno ribaltato, almeno in alcuni casi, le logiche che stavano alla base della legge sugli asterischi: la garanzia di genuinità e sicurezza alimentare oggi è data anche dalla conservazione a bassissime temperature. E proprio i progressi fatti dall'industria di trasformazione dovrebbero essere studiati e ben compresi dai legislatori. Da sempre sosteniamo che la Cucina italiana dovrebbe essere valorizzata puntando sulla stagionalità dei prodotti agricoli, ma ciò non significa che molti ristoranti non debbano o non possano proporre menu con ingredienti fuori stagione o non da km zero. E in questi casi il ricorso alla surgelazione all'origine o all'uso dell'abbattitore è fondamentale. E ciò vale anche per gli elementi apparentemente più semplici di un menu. Basti solo pensare che oggi il prodotto forse più diffuso nell'alta ristorazione (un fenomeno commerciale di cui nessuno parla) è il pane surgelato di qualità elevatissima, che quasi nessuno sa riconoscere come tale. E che magari non è indicato come tale.

Ma al momento vige l'obbligo, con relative sanzioni, di dovere distinguere fra prodotti che starebbe invece alla professionalità del cuoco scegliere ogni volta in base alle necessità e alle migliori garanzie offerte. Per un ristorante il successo si misura sulla soddisfazione del cliente, ed è quindi interesse del gestore scegliere il prodotto giusto al momento giusto. Oggi questa scelta è però pesantemente condizionata da una normativa antiquata e un po' barbara che con gli asterischi sembra voler creare alimenti di serie B. Più che sapere se un carciofo fuori stagione è surgelato o meno, sarebbe più utile sapere da dove proviene, e puntare quindi sulla tracciabilità. Questa dovrebbe essere la nuova frontiera di una legislazione attenta a garantire al meglio il consumatore.

Una legge italiana troppo vecchia rischia di mettere in cattiva luce i cibi surgelati utilizzati nei ristoranti. La tecnologia consente oggi conservazioni perfette. Forse l'attenzione andrebbe posta su altri pericoli...



Per i tuoi commenti cerca il codice 57120 su www.italiaatavola.net

In copertina

Settembre 2018 · anno XXXII · n. 262

Italia a Tavola

Prima colazione in hotel
Da punto dolente a carta vincente

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

In albergo il momento della prima colazione rappresenta il buon inizio di giornata augurato alla clientela e, a fine soggiorno, anticipa il check-out e suggella l'ultima immagine che si ha della struttura. Un breakfast deludente può vanificare i valori positivi espressi in precedenza e lasciare l'amaro in bocca

Sommario



Diffusione di questo numero: 59.000 COPIE (STAMPA) 235.000 COPIE (DIGITALE)

36



38 44



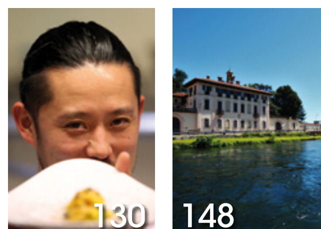
48



60 70



118



130 148



140

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

L'istruzione targata Fic non va mai in vacanza



L'istruzione, la scuola, lo studio, la cultura personale spesso sono concetti che si danno per scontati, ma l'importanza vitale dell'istruzione è cosa palese, che ancor oggi nel mondo esistono violenze e battaglie per evitare che tutti vengano alfabetizzati. L'istruzione in certi Paesi, cosiddetti "non progrediti", fa paura perché è uno strumento che potrebbe portare all'emancipazione, al progresso, alla ribellione contro soprusi e angherie di chi sottomette. Ciò che per noi è scontato per molti altri, purtroppo, non lo è. "L'istruzione e la formazione sono le armi più potenti per cambiare il mondo". Questa è la citazione di Nelson Mandela (premio Nobel per la pace e anti-apartheid) che ci fa capire come l'istruzione sia parte fondamentale dell'esistenza dell'uomo, solo possedendola si possono fare grandi cose.

Alcuni giovani, purtroppo, ritengono la scuola cosa noiosa, luogo dove ti "impongono" di imparare, senza capire che prima di tutto è "momento" di affermazione personale, opportunità di riscatto per migliorare la qualità della propria vita, ma anche della propria società.

La Federazione italiana cuochi in questo contesto ha posto in essere, come primario obiettivo, la costante e aggiornata istruzione dei propri associati attraverso vari percorsi di accompagnamento alla continua formazione e all'accrescimento professionale. Questo perché - e la Fic ne è sempre più convinta - oggi lo studio, e in particolare la riqualificazione con le adeguate competenze del professionista, sta assumendo un ruolo sempre più strategico all'interno del sistema produttivo e del mercato del lavoro: la Fic, quale ente di categoria giuridicamente riconosciuto, risponde ai fabbisogni espressi dalle aziende e alle istanze formative degli associati.

A fronte di ciò la Federazione, attraverso il suo dipartimento tecnico-professionale, ha costituito una rete di "alti formatori Fic" da valersi in un progetto "lungo e continuativo" di formazione permanente per i propri associati, dove l'aggiornamento e la riqualificazione devono rappresentare una componente essenziale dell'attività lavorativa e dello sviluppo individuale. Recente, dopo un primo "pilota" in Puglia, un secondo appuntamento di 3 giorni lo scorso luglio per i formatori Fic di "Area Nord" a Piobesi Torinese.

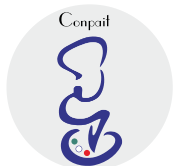
Rocco G. Pozzulo

Studenti in vacanza? Ragazzi che non hanno la possibilità di studiare? È sempre necessario ricordare l'importanza dell'istruzione, un valore che la Fic non scorda, ma che anzi promuove con la propria rete di formatori

Per i tuoi commenti cerca il codice 57152 su www.italiaatavola.net







Federico Anzellotti

Presidente nazionale Conpait



La formazione è il segreto per essere innovativi in pasticceria

Come Conpait spingiamo da anni su una specifica tipologia di apprendistato che, di fatto, permette anche ai pasticceri di acquisire una qualifica professionale triennale, oltretutto spendibile ai fini dell'obbligo di istruzione, e che comunque consente di conseguire un diploma professionale. Questo percorso formativo si rivolge ai giovani tra i 15 e i 29 anni, mentre la durata del contratto dipende dalla qualifica o dal diploma da conseguire, ma non può comunque superare i 3 anni, che salgono a 4 nel caso di diploma quadriennale regionale.

Perché l'azienda dovrebbe rivolgersi agli apprendisti? Che vantaggio ne potrebbe trarre? La risposta è molto semplice, perché la convenienza per l'azienda deriva da un minore costo del lavoro. L'apprendista percepirà infatti un'indennità di circa 2mila euro all'anno, se minorenne, che sale a 3mila euro annui se maggiorenne. Tuttavia, bisogna comunque tenere presente che l'indennità varia in base alle Regioni o Province autonome.

Questa tipologia di offerta formativa può essere erogata all'interno dell'impresa, presso organismi di formazione accreditati in ambito regionale o istituti professionali di Stato. Come Conpait stiamo inoltre siglando accordi ad hoc con enti di formazione certificati, per dare la possibilità alle nostre aziende associate di educare i ragazzi secondo quelle che sono le loro specifiche esigenze, dando loro delle competenze in più.

Una vera svolta dunque nel mondo delle assunzioni e della formazione, con convenienti agevolazioni per le imprese e grandi opportunità per i giovani che vogliono fare della pasticceria il loro futuro lavorativo. Tutti i modelli e le specifiche si possono consultare visitando il nostro sito ***www.conpait.it.***

Federico Anzellotti

Scommettiamo sull'innovazione. Ma non c'è innovazione senza studio, ecco perché torniamo a puntare sulla formazione professionale, strada per noi già battuta, che passa attraverso apprendistato e diploma professionale

Per i tuoi commenti cerca il codice 57209 su www.italiaatavola.net







Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



Parlare di Cucina fa bene a tutti Ma servono rispetto e toni più pacati

Milena Gabanelli si è dedicata per un attimo alla cucina e, come al solito, le sue parole non sono passate inosservate. Si trovava nel ristorante Marconi di Aurora Mazzucchelli (1 stella Michelin) e quando le è stato servito l'antipasto ne ha postato la foto commentando che non sapeva cosa avesse mangiato, ha tranquillizzato, ironicamente, i followers spiegando che non era pesante.

Conosco Milena Gabanelli, ho avuto modo di cenare con lei una sera durante la consegna di un premio giornalistico; posso dire che è una donna semplice ma con grandi valori ed è una professionista seria, capace e decisa. Per questo credo che il suo post fosse provocatorio, una sorta di boutade architettata in quel momento per far discutere un po' la gente.

Poco prima di Ferragosto un post Facebook della giornalista Milena Gabanelli ha scatenato un putiferio di polemiche sui social. Motivo del contendere, un piatto gourmet "commentato" dall'ex signora "Report"



Purtroppo però la gente non sempre interpreta nel modo giusto ciò che viene detto o scritto e ne è uscito quel che ne è uscito. Credo ci siano stati dei commenti fuori posto e che, come sempre, la verità stia nel mezzo: non bisogna essere estremisti, non bisogna difendere a spada tratta l'alta cucina o denigrarla a priori. Sono convinto che tutto il resto delle portate fossero all'altezza di un ristorante che conosco bene e che la Gabanelli abbia pure apprezzato. Ma questo i social non lo sanno e quindi ci facciamo un'idea distorta del tutto. Bisogna avere un po' più di rispetto per tutti: i clienti per il cuoco che propone pietanze studiate, il cuoco per il cliente cucinando senza trucchi o inganni e il pubblico circostante per tutti quelli a cui si rivolge.

Toni più bassi e discussioni più razionali, così tutto il settore ne trarrà giovamento perché è vero il detto "Che se ne parli bene o se ne parli male, l'importante è che se ne parli", ma è anche vero che considerazioni educate e che arrivano da persone istruite e informate su un determinato argomento distendono il clima e invitano tutti a riflessioni ed, eventualmente, soluzioni migliorative.

Enrico

Per i tuoi commenti cerca il codice 57165 su www.italiaatavola.net



ECCELLENZE PER LE ECCELLENZE

Servizi e soluzioni di qualità per una ristorazione di qualità.

Orobica Food è un sogno fatto di **cose buone**, di eccellenze alimentari e di qualità. Un'azienda basata sulla **tradizione** e sulla famiglia; sul rispetto per il lavoro e per i **valori etici**.

Un sogno concreto che **profuma** di sano in cui il mondo agroalimentare riscopre il **territorio**, la fatica dei campi e delle varie fasi delle filiere di trasformazione e conservazione per poter **offrire** e garantire alla ristorazione e al mondo Ho.Re.Ca. solo e sempre **eccellenze**.



OROBICA ACADEMY
ECCELLENZE PER LA CUCINA



ORO4FOOD
Eat differently



OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE

VIA DELLA CASTRINA, 1 • LOCALITÀ PASSERERA
24060 CHIUDUNO (BG) ITALY
TEL: +39 035 8361299 • FAX: +39 035 4427906
info@orobicafood.com • www.orobicafood.com

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Al ristorante, anche se affollato, la cura del cliente dev'essere la priorità

Mai come d'estate ci rendiamo conto di quanto faccia la differenza la buona educazione e la cura del cliente da parte dei ristoratori. D'estate siamo tutti quanti portati a vivere ristoranti e locali con una certa assiduità, ed è innegabile, soprattutto nelle zone di mare, che la folla porti molto spesso ad un grande caos gestionale. Luoghi meravigliosi che, presi d'assalto, divengono il crocevia di camerieri sudati, nervosi e sempre di corsa.

L'arte dell'accoglienza è anche questo. È saper capire i momenti di crisi, affrontarli con calma e pacatezza senza mai perdere di vista la buona educazione e la coccola per il cliente. Se il servizio in certi ristoranti di mare fosse migliore, probabilmente, non ci sarebbe bisogno di fare delle lunghe chiusure invernali, perché i clienti più vicini sarebbero disposti anche a fare qualche chilometro di automobile in più pur di mangiare del buon cibo in un luogo in cui si sentono coccolati.

Un bravo maitre o un bravo restaurant manager è colui che riesce a far attendere i propri clienti senza che questi percepiscano la pesantezza dell'attesa. Uno stuzzichino per bloccare la fame, insieme ad un bicchiere di vino ed un bel sorriso sono già una grande soluzione al nervosismo dell'attesa.

Il maitre deve saper interloquire con il cliente senza che questo debba essere investito di tutto lo stress e il sovraccarico del locale, il maitre è la figura professionale che in maniera pacata e serena deve saper gestire tutte le situazioni senza creare o assecondare gli stati di caos, deve avere elasticità mentale e creatività per proporre soluzioni alternative a clienti esigenti che, in un determinato momento, non possono essere accontentati.

Insomma, come cantava qualcuno, "ci vuole calma e sangue freddo" ed io aggiungo, ci vuole anche professionalità e amore per questo lavoro che, soprattutto con il caldo e il turismo estivo, può diventare davvero molto duro.



Che sia al mare in piena estate o nelle grandi città, può capitare che un ristorante sia affollato e che i camerieri debbano affrontare momenti di stress. Il compito del maitre è far sentire comunque coccolato l'ospite

Per i tuoi commenti cerca il codice 57179 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano

EHMA
EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

Ezio Indiani

Delegato nazionale European Hotel Managers Associaton



In hotel si punta sulla ristorazione Ma spesso si trascura il servizio

La ristorazione è una risorsa o un peso da dover sopportare per poter gestire un albergo? Questa è una delle domande più ricorrenti che spesso gli investitori si chiedono al momento di costruire un albergo. La ristorazione, sino a una ventina di anni fa, era, per mille ragioni, vissuta più come un "male necessario" che una fonte di profittabilità. I tempi sono cambiati enormemente negli ultimi anni ed ora non ci sono privati o grandi gruppi che aprano nuovi hotel senza mettere un forte accento sulla ristorazione. Sull'onda di tutti gli attuali programmi televisivi improntati sulle scuole di cucina degli chef stellati, gli investitori vedono come una delle priorità assolute la creazione all'interno del nuovo albergo di almeno un ristorante con uno chef stellato in cucina. L'albergo con lo chef stellato migliora l'immagine della struttura e permette di essere spesso sui media.

Una difficoltà che molti ristoranti stellati incontrano è la qualità del servizio. Oggi tutta l'attenzione è sbilanciata verso la cucina con poca attenzione verso il servizio. Il responsabile di sala è la persona che alla fine può e deve fare la differenza. Un servizio attento ma non invasivo, discreto e con gentilezza, informale o formale quanto basta, a seconda delle situazioni, buona conoscenza dei piatti proposti e dei vini in carta, facendo sentire l'ospite importante e rendendo il pasto un piacere e non un esame enogastronomico.

> Oggi tutta l'attenzione è sbilanciata verso la cucina con poca attenzione verso il servizio. Il responsabile di sala è la persona che alla fine può e deve fare la differenza

Il sorriso non costa nulla e ti ripaga enormemente. La scuola e le aziende alberghiere debbono farsi carico di questa lacuna e investire nella formazione attitudinale e tecnico/pratica degli addetti al servizio. Abbiamo fatto scuola come grandi maître di sala in tutto il mondo. Oggi, purtroppo, questa "scuola" non esiste quasi più. Un vero peccato perché, come carattere, noi italiani più di chiunque altro abbiamo la predisposizione per il servizio di sala e, non per nulla, abbiamo primeggiato in tutto il mondo.

Mondo dell'istruzione: svegliati! Creiamo lavori che il mercato richiede! Non passa settimana che non riceva da colleghi o "cacciatori di teste" la richiesta di buoni camerieri o maître. Cari imprenditori, al momento di pensare allo chef stellato per il vostro nuovo ristorante, ponete anche un forte accento su chi sarà poi la persona che riceverà i vostri ospiti. Il lavoro in sala è un lavoro meraviglioso... lasciatevelo dire da uno che ha iniziato la sua carriera lavorando in sala.

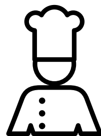


Per i tuoi commenti cerca il codice 57191 su www.italiaatavola.net

CERTIFICATIONS
ISO 9001:2008
CE
CUSTOMISATION
H_2O
RECYCLABE
MATERIALS
R290
ECOLOGICAL
REFRIGERANT
PRODUCTION
QUALITY
MARKET
NEEDS
ECOLOGICAL
SUSTAINABILITY
LOW
ENERGY
INNOVATION
DESIGN
TECNICAL
ASSISTANCE
24/48 HOURS
LABORATORY
RESEARCH
MADE
IN ITALY
LOGISTICS
CUSTOMER
SOLUTIONS
3/4
IN THE WORLD
2+2

Our business is enhancing **your business**

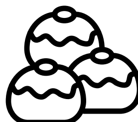




GASTRONOMY line



BAKERY line



PASTRY line



afinox.com



Ernesto Molteni

Presidente ABI Professional



I cocktail scientifici del futuro
Fisica e chimica nella cultura dei barman

Sempre più oggi dobbiamo essere a conoscenza e avere pratica di tecniche culinarie, saper preparare infusioni idroalcoliche con vegetali, frutta e spezie, infusioni rapide con tecniche innovative grazie alla conoscenza di leggi fisiche e chimiche, preparare decotti, tinture e bitter, utilizzare azoto liquido e ghiaccio secco, tecniche di infusione sottovuoto, preparare sciroppi e ghiaccio cristallino multiforme, utilizzare attizzatoi, affumicatori, conoscere le tecniche di chiarificazione e carbonatazione e addirittura distillare sottovuoto con evaporatori rotanti.

Il barman dovrà avere conoscenze scientifiche, conoscere le proprietà di tutti gli acidi e gli zuccheri e il loro rapporto con le differenti temperature. Dovrà calcolare la diluizione in acqua del ghiaccio a seconda delle tecniche utilizzate e il valore del trattenuto. Dovrà conoscere i tempi fisici per ottenere la corretta diluizione e valutare l'utilizzo di ingredienti proteici e di polisaccaridi provenienti dal mondo vegetale per dare una maggiore consistenza o texture al cocktail tramite anche l'utilizzo di tecniche "washing".

Deve sapere che il vuoto parziale che chiude ermeticamente lo shaker è dovuto fisicamente alle due forze fisiche meccaniche, la temperatura e la dinamica, mentre nello dry shake questo non avviene. Deve sapere che lo zucchero diluendosi con l'acqua attenua la propria forza più di quanto faccia l'acido, quindi quando il cocktail viene molto diluito bisogna aumentare gli zuccheri e diminuire gli acidi. Deve sapere che a seconda delle tecniche utilizzate i drink possono risultare più freddi o meno freddi e che non sempre più freddo vuol dire che sia meglio, dipende appunto dagli ingredienti utilizzati. Deve sapere che il ghiaccio in un drink "on the rocks" non deve mai galleggiare. E tanto altro.

La professionalità del barman si sta evolvendo e in futuro il suo bagaglio di conoscenze dovrà essere ampliato. Ormai la nostra figura si avvicina sempre più a quella dello chef di cucina

La logica della scuola classica però ci ha insegnato che usare nuove tecniche ha un senso solo quando servono a migliorare il sapore del drink, che bisogna provare a fare un drink fantastico con quanti meno ingredienti possibile e non viceversa. È necessario altresì



fare in modo che chi consuma il drink lo apprezzi indipendentemente dal fatto di conoscere gli ingredienti e pensare al drink come ad un successo se il cliente ne ordina un altro e non se lo considera interessante. Fondamentale inoltre educare il nostro palato ed affidarsi ad esso e mettersi costantemente in discussione, soprattutto mettere in discussione i propri principi e le proprie conoscenze ci aiuta a migliorare dietro al bancone. Infine non dimentichiamo che siamo innanzitutto degli anfitrioni, dei gentlemen che con savoir-faire ed empatia sanno accogliere i clienti e creare la giusta atmosfera.

Per i tuoi commenti cerca il codice 57083 su www.italiaatavola.net



UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ E GUSTO, CHE SI RACCONTA NEL TUO BAR.

ARMANDO TESTA

¡Tierra! è la collezione di pregiati caffè sostenibili dedicata ai professionisti.

Ogni blend nasce dai progetti di responsabilità sociale in collaborazione con Rainforest Alliance, perché nella qualità dei prodotti ci sia la qualità della vita di chi lavora ogni giorno per il vostro caffè. Lavazza interpreta così il gusto dei diversi territori d'origine, selezionando e miscelando accuratamente i migliori caffè per offrire un'esperienza sensoriale unica in ogni tazza. Da oggi la gamma si arricchisce con il nuovo blend dal profilo aromatico ¡Tierra! Colombia 100% Arabiche lavate.











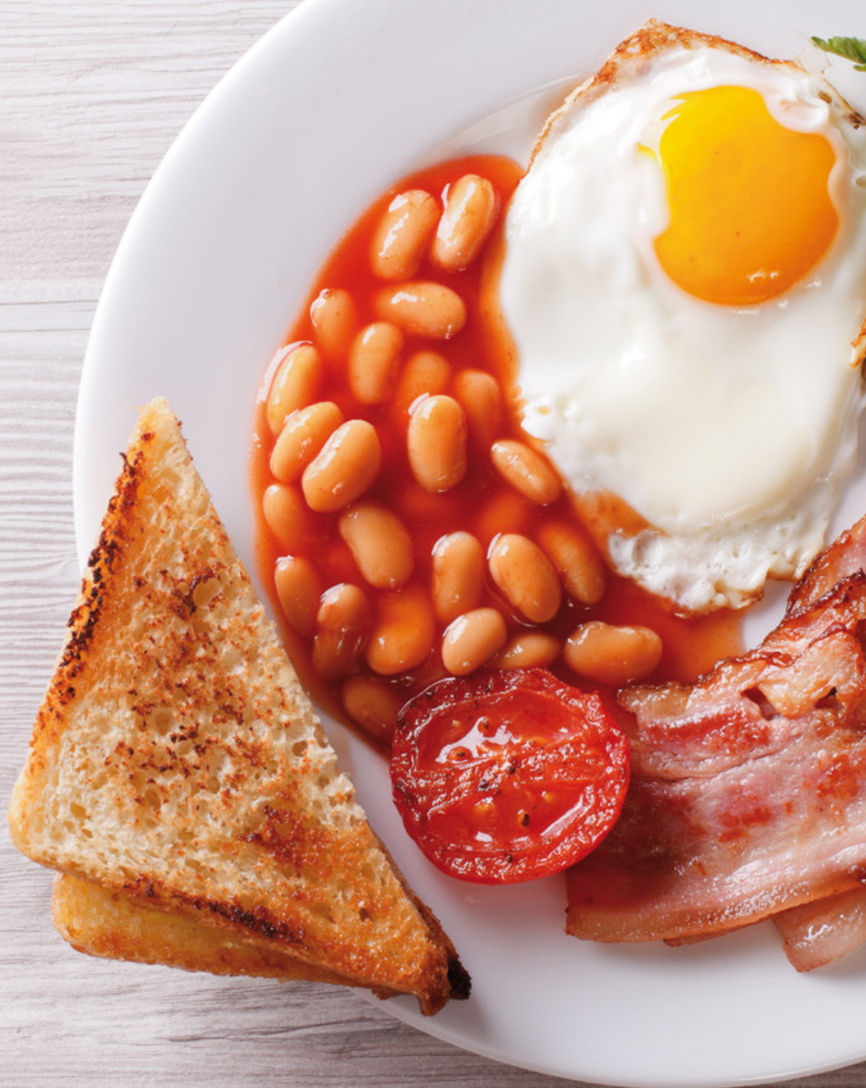
LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



Prima colazione in hotel

Da punto dolente a carta vincente

In albergo il momento della prima colazione rappresenta il buon inizio di giornata augurato alla clientela e, a fine soggiorno, anticipa il check-out e suggella l'ultima immagine che si ha della struttura. Un breakfast deludente può vanificare i valori positivi espressi in precedenza e lasciare l'amaro in bocca



"La prima colazione è sovente l'unico pasto che la clientela fa in albergo. Per questo, pur offrendo già un servizio di alto livello, non si smette mai di investire e ricercare nuovi prodotti"

Ezio Indiani



di Gabriele Ancona

La prima colazione è un momento del servizio purtroppo molte volte sottovalutato. Va sviluppato e articolato con strategie elaborate e non improvvisate. Il dualismo della prima colazione, che vale un risveglio all'insegna dell'ottimismo e dopo pochi minuti un appagato arrivederci, non si deve trasformare in una cupa delusione e in un addio.

Sono numerose le dinamiche che ne muovono gli ingranaggi. A partire da come va impostato il servizio in base agli spazi a disposizione. Per le grandi superfici l'esposizione centrale è di grande impatto, ma va saputa organizzare per favorire flussi ordinati e non creare il caos in sala. La disposizione dei prodotti è bene che segua una logica per tipologia, ma anche per area geografica, accompagnata da etichette esplicative. Deve essere intuitiva e l'ospite non deve vagare, tra lo sconsolato e lo spazientito, alla ricerca di qualcosa da mettere nel piatto.

"Fondamentale un'atmosfera accogliente creata da una giusta luminosità e da profumi seducenti"

Alessandro D'Andrea

Se la metratura a disposizione è più ridotta, l'esposizione murale della colazione a buffet è un passo canonico. Anche in questo caso logica e buon senso devono guidare la disposizione dei prodotti, che vanno individuati dall'ospite a colpo d'occhio grazie anche all'aiuto di etichette chiare e originali.

Alla base di tutto, comunque, ci devono essere un ambiente accogliente e funzionale, personale formato a dovere, non solo a livello di servizio ma anche psicologico (il risveglio non è uguale per tutti), e una cura estrema



nella selezione, rotazione e preparazione delle materie prime.

Un'attenzione particolare va inoltre dedicata alla cosiddetta "clientela non convenzionale", tutti quegli ospiti che hanno esigenze o bisogni specifici, come vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti al lattosio o persone che seguono i dettami di una religione in campo alimentare. Per conquistare e fidelizzare questa fascia di mercato, che si può trasformare in una notevole opportunità di business, vanno previsti prodotti in linea con i loro desiderata, ma allo stesso tempo appetibili per tutti i clienti dell'albergo. Soprattutto va comunicata in loco e online la disponibilità e la capacità di soddisfare al meglio questa domanda.

> "Il cliente riserva un occhio attento non solo alla sala colazioni e alla sua decorazione, ma soprattutto alla mise en valeur„
>
> **Giorgio Palmucci**

La prima colazione si rivela quindi, in tutte le sue sfaccettature, un aspetto delicato dell'offerta alberghiera. Una dinamica che va pianificata e valorizzata in modo strategico con una visione di ampio respiro dell'accoglienza. Per approfondire queste tematiche Italia a Tavola ha incontrato alcuni rappresentanti di rilievo di questo universo.

«Nell'offerta alberghiera - rileva **Giorgio Palmucci**, presidente di Confindustria Alberghi - oltre all'accomodation, il breakfast viene interpretato sempre più come un momento importante sia per i viaggiatori business sia per quelli leisure. Indipendentemente dalla destinazione e anche quando ha fretta, il cliente riserva un occhio attento non solo alla sala colazioni e alla sua decorazione, ma soprattutto alla "mise en valeur" di quello che viene proposto. Va inoltre sottolineato il fatto che anche chi è abituato a casa propria a una colazione "continentale", quando è in albergo ama scoprire specialità salate, succhi, centrifughe e apprezza l'opportunità di poter scegliere tra proposte non abituali. Di grande appeal anche la presenza di un "angolo salutista", ma che non comunichi un'impressione di tristezza, come spesso è avvenuto in passato».

Per **Fabio Angelini**, direttore del Grand Hotel Rimini, quest'anno al 110° anno di attività, l'offerta della prima colazione deve essere "distintiva". «Sia all'aperto, nella bella stagione, ➡

CASE HISTORY

Grand Hotel Parker's

di *Vincenzo D'Antonio*

● Come cominciare la giornata al meglio, avendo la ventura di aver pernottato in albergo, se non con una sontuosa prima colazione? Di quelle che lasciano presagire che il giorno che ci si accinge a vivere sia da annoverare tra i giorni buoni. È quanto capita al Grand Hotel Parker's, lussuoso hotel di Napoli ubicato in corso Vittorio Emanuele.

Quanto abusato l'aggettivo "mozzafiato"... Ma ci sentiamo di adoperarlo, scevro dal rischio di abuso, in questo caso! Sì, il terrazzo sul quale la prima colazione viene servita e fruita consente una vista "mozzafiato" sul golfo di Napoli. Il Vesuvio, i contrafforti della Penisola Sorrentina, Capri e, gli occhi dabbasso, il dedalo del centro storico, angiporto, porto, la Villa Comunale, il lungomare.

Proposte sia salate che dolci e, senza che ciò costituisca gabbia (il famigerato "km zero"), nella gran parte si tratta di eccellenti prodotti artigianali manufatti in Campania. Imperdibile per i forestieri un sontuoso bocconcino di Mozzarella di Bufala Campana Dop. Tra i dolci - come potrebbero mancare? - l'intrigante mignon di babà, laddove gocce di rum al mattino proprio non guastano, e mignon di sfogliatelle, sia frolle che ricce. Corner dedicato ai celiaci, corner green con insalate e frutta fresca, succhi e bevande. On demand, con un servizio celere e di grande professionalità, uova strapazzate e bacon. E potrebbe mai questo incipit non preludere a giorno buono?

Per informazioni: **www.grandhotelparkers.it**

sia al chiuso - spiega - proponiamo un ambiente ampio, naturale e luminoso. Soprattutto fresco, in ogni sua accezione. L'offerta gastronomica si declina con una decisa impronta "espresso". Dalla cucina tutto va elaborato al momento e il profumo delle torte ne è la conferma. Il confezionato va limitato al rispetto delle esigenze di legge e la qualità deve essere assoluta e variegata, come le differenti tipologie di latte. Disponiamo di una nostra fattoria che ci fornisce anche frutta e verdura. Prodotti veri, non artificiosamente belli, ma che all'olfatto e al palato conquistano. Se non si può rispettare il "km zero", ci si deve rivolgere a fornitori specializzati. Come nel caso degli ananas, per esempio. E poi il servizio. Il personale deve essere in grado di capire con che tipo di cliente sta interagendo. Non tutti si risvegliano allo stesso modo: c'è chi è subito energico e chi ha bisogno di più tempo».

> **"Per valorizzare la prima colazione non ci devono essere intoppi o cadute di tono in sala. La pulizia deve essere sempre perfetta: l'ultimo ospite deve trovare tutto in ordine, come il primo,,**
>
> **Marco Reitano**

Molto interessante la concezione del breakfast di **Ezio Indiani**, delegato nazionale European hotel managers associaton e general manager dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. «La prima colazione è sovente l'unico pasto che la clientela fa in albergo. Per questo, pur offrendo già un servizio di alto livello, non si smette mai di investire e ricercare nuovi prodotti. La selezione è costante, anche da altre regioni d'Italia. In quest'ottica orientata al miglioramento costante dell'offerta - prosegue Indiani - abbiamo allestito anche un tavolo che presenta i piatti del giorno, 3-4 specialità che possono essere formaggi, uova, dolci, estratti e frullati. In questo periodo, oltre al servizio in sala, abbiamo aperto anche il giardino per aggiungere atmosfera ad atmosfera».



Spostandoci al di là della barricata, abbiamo voluto sentire anche il parere di un fruitore della prima colazione in albergo. **Cristian Deflorian** è il responsabile vendite Italia di Pastificio Felicetti, un incarico professionale che lo porta a frequentare con intensità le strutture ricettive. «Quando si entra in sala per il breakfast, mi fa sempre molto piacere incontrare un addetto che mi chiede se desidero un caffè o un cappuccino. Questo per me è come iniziare la giornata con un sorriso. C'è un essere umano che si occupa di te. Viceversa

CASE HISTORY

Turin Palace Hotel

di *Piera Genta*

● Una colazione davvero unica quella che offre il Turin Palace Hotel, 4 stelle a Torino accanto alla stazione ferroviaria di Porta Nuova, in un palazzo del 1872 nato per essere uno degli alberghi più esclusivi di Torino. Unica per l'ambientazione la scenografica Sala Mollino, l'ottagonale salone delle feste di questo antico palazzo, dedicata al visionario architetto torinese, con le decorazioni serigrafate in oro della vetrata di fondo e il grande portale d'ingresso con la storica volta a cupola ellittica da cui scendono a cascata le installazioni luminose in vetro soffiato. Invitante il buffet che accoglie gli ospiti al mattino fino alle 11, per chi ama dormire un po' di più. Per iniziare bene la giornata e fare il pieno di energia, un'isola golosa con le tavolette giganti di cioccolato amaro e al latte, l'assortimento di torte di credenza e creazioni da forno provenienti dalla cucina dell'hotel. Non manca la croissanterie, la frutta fresca di stagione e quella secca, cereali, yogurt, marmellate al cucchiaio, mieli di varie tipologie insieme a uova strapazzate e bacon, salumi affettati, formaggi, prosciutto e il pane da taglio, frutto di una costante e attenta ricerca. Il tutto accompagnato da caffè espresso, americano, cappuccino, latte fresco, un'ampia scelta di tè, tisane e infusi, acque minerali, succhi di frutta variegati, spremute di agrumi fatte al momento. Disponibile l'alternativa gluten free e il buffet per i piccoli ospiti. E per tutto quello che manca, lo chef Stefano Sforza e la sua brigata lo preparano alla carta.

Per informazioni: **www.turinpalacehotel.com**



- segnala Deflorian - trovo deprimente schiacciare un bottone e ottenere una bevanda calda in tutta solitudine. Metto sullo stesso piano i prodotti confezionati. Per quanto riguarda il fai da te, ottime le bacinelle di yogurt quando è specificato il produttore e, in alternativa alle macedonie, la frutta fresca che comunica genuinità. In ogni caso, la cura dei particolari predispone sempre favorevolmente l'ospite, che non vuole mai aprire il contenitore delle uova strapazzate e scoprire che è rimasta una mezza porzione».

Dando per scontata e acquisita la qualità delle materie prime, **Alessandro D'Andrea**, presidente Ada, Associazione direttori d'albergo, e general manager del Senato Hotel Milano, mette in primo piano la logistica della prima colazione. «Fondamentale un'atmosfera accogliente creata da una giusta luminosità e da profumi seducenti. Guai ad altri tipi di odori, soprattutto se la sala è in prossimità della cucina. Importante anche l'organizzazione del buffet in modo da valorizzare i prodotti e separare il dolce dal salato e, in quest'ambito, il cotto dal crudo. Anche la comodità delle sedute va presa in considerazione. Ricordiamoci che l'ospite dovrebbe aver appena goduto di un sonno ristoratore e vuole rimanere ancora in una dimensione di relax. Se i tavoli sono spaziosi è bene che siano presenti sale, pepe e zucchero per evitare inutili ricerche per la sala. Anche le posate, se non già componenti della mise en place, vanno individuate dal cliente con facilità. Un capitolo a parte è dedicato al valore delle esigenze o aspettative particolari. Il riferimento è alle linee bio come a prodotti gluten free o senza latticini. Il servizio deve inoltre tenere presente che l'ospite si è appena svegliato e che per lui la prima colazione è il naturale proseguimento del sonno in una fase di tranquillità. Tono di voce adeguato al momento, quindi».

> *"È importante proporre un grande ventaglio di soluzioni per rispondere ai differenti gusti e a tutti i tipi di regime alimentare"*
>
> **Marie Odile Fondeur**

E all'estero qual è la ricetta per una prima colazione di alto standing? Lo abbiamo chiesto a **Marie Odile Fondeur**, direttrice del dipartimento Agroalimentare di GL Events nonché direttrice di Sirha, salone mondiale della ristorazione e industria alberghiera che si svolgerà a Lione dal 26 al 30 gennaio 2019. «Ciò che più conta nella prima colazione - spiega - sia che si tratti di un albergo, di un ristorante o di una boutique specializzata, è la freschezza e la varietà dei prodotti. È importante proporre un grande ventaglio di soluzioni per ➡

CASE HISTORY

Borgo Lanciano Relais

di *Carla Latini*

● Il verde, in ogni stagione, brilla sul prato che accoglie gli ospiti. Il grande portone è sempre aperto. Il ristorante del Borgo Lanciano Relais a Castelraimondo (Mc) si chiama "I Due Angeli". In cucina l'executive chef Paolo Paciaroni si muove con competenza e grande classe. Dopo una cena curata nei minimi dettagli con materie prime locali e stagionali e dopo una notte passata nel silenzio della natura, una grande sala, sopra il ristorante, è pronta dalle 7 della mattina per coccolare gli ospiti con un'indimenticabile prima colazione, curata dalla brigata. Marco Trottini, Pierluigi Uriani e Marco Pagliari variano le proposte, così i clienti trovano ogni giorno una sorpresa. Le crostate sono con le confetture della Si.Gi. I plumcake semplici, alla frutta, agli agrumi, allo yogurt. I croissant, con burro alla francese, sono vuoti o con crema, cioccolato, confetture, integrali ai frutti di bosco. Ciambelloni casalinghi, torte di mele, di pere, di cioccolato e muffin sfiziosi. Vassoi colorati di frutta fresca di stagione e grandi ciotole di frutta già tagliata. Cereali misti e frutta secca da unire allo yogurt bianco da latte fresco. Spremute di agrumi molto ben fatte e centrifugati salutari. Chiude la parte dolce il miele di Luca Bianchi da spalmare sui pani, che sono bianchi, ai cereali, integrali, perfetti per il salato fatto di insalate con cetrioli e pomodori. Formaggi e salumi locali. Ricotta fresca, uova strapazzate al momento, alla coque e con condimenti internazionali. Incantati dalla vista, si rimane a lungo seduti e si ordina un altro caffè.

Per informazioni: **www.borgolanciano.it**

rispondere ai differenti gusti e a tutti i tipi di regime alimentare. Salato, dolce, proteico o a base di cereali, ma anche pensato per rispondere a esigenze come vegan, senza glutine, senza lattosio, senza zucchero. Si può differenziare l'offerta anche proponendo specialità nazionali o regionali. La chiave di volta è raccontare una storia intorno al prodotto. Soluzioni, ispirazioni e idee che presenta Sirha con i suoi espositori».

> **"Ogni alimento è spiegato, perché l'ospite deve sapere cosa mangia e cosa beve. L'accoglienza è anche narrazione, è fascino,,**
>
> **Claudio Coriasco**

Stimolante anche lo spunto di riflessione che offre la prospettiva di **Marco Reitano**, presidente dell'associazione Noi di Sala, che dal 2012 persegue l'obiettivo di valorizzare l'importanza della sala e del servizio. «L'abbondanza dell'offerta - sottolinea - è un punto di partenza. Bisogna però investire in modo incisivo anche sul servizio, che va affidato a personale formato per questo tipo di mansione e in numero adeguato. Per valorizzare la prima colazione non ci devono essere intoppi o cadute di tono in sala. La pulizia deve essere sempre perfetta: l'ultimo ospite deve trovare tutto in ordine, come il primo. La clientela, inoltre, arriva in sala affamata e sovente a ondate. Un ottimo servizio gestisce la situazione evitando che si creino momenti di confusione e affollamento al buffet o tra i tavoli. L'empatia del personale con la clientela, fondamentale, è un ulteriore valore aggiunto».

E a monte? Qual è il polso della situazione di chi fornisce le materie prime? Lo abbiamo chiesto a **Riccardo Uleri**, amministratore delegato di Longino & Cardenal, azienda di Pogliano Milanese (Mi) specializzata nella ricerca e distribuzione di cibi rari e preziosi. «Facciamo un po' di fatica a introdurci nel segmento breakfast - ammette - probabilmente perché di solito il nostro interlocutore non è il cuoco. C'è comunque da sottolineare che chi ha provato le diverse tipologie di pane in cassetta surgelato dell'azienda spagnola Triticum non è tornato indietro.



Per quanto riguarda la declinazione salata della prima colazione, il portafoglio prodotti di Longino & Cardenal è articolato e di respiro internazionale».

«Il format colazione in generale è molto cresciuto negli anni sia nell'offerta sia nella domanda», fa notare **Giampaolo Padula**, direttore del Grand Hotel Parker's, 5 stelle lusso a Napoli. «Gli ospiti sono molto più preparati su ciò che dovrebbe essere a loro disposizione. La colazione è

CASE HISTORY

Baglioni Hotel Regina

di *Mariella Morosi*

● È bello e appagante cominciare la giornata a Roma nelle eleganti sale riservate al breakfast del Baglioni Hotel Regina di via Veneto. L'atmosfera elegante d'altri tempi, fiori freschi dovunque, un buffet ricchissimo di alta qualità e il personale di sala efficiente e discreto rendono la prima colazione un momento speciale prima di affrontare la giornata. Difficile resistere alle declinazioni di pani e focacce, alle alzatine di frutta, ai croissant al burro, al cioccolato e alla marmellata, fatti a getto continuo dal pasticciere dell'hotel perché siano sempre fragranti e caldi di forno. D'obbligo le uova, quasi per tutti, in omelette o scrambled con bacon e salsiccia. Poi non mancano salumi e formaggi selezionati e salmone affumicato, anch'esso un must della prima colazione specialmente per gli ospiti stranieri. Persino il burro qui è d'autore: c'è quello demi-sel di Isigny, in Normandia, l'unico al mondo ad aver ottenuto una certificazione di origine. Qui sono benvenuti anche i non residenti in hotel, che possono riservare telefonicamente. Disponibili il menu Buffet Breakfast e quello Continentale (33 e 18 euro). Ma c'è anche il menu à la carte con una vasta serie di piatti da fare al momento, come le uova in 13 versioni, fino al porridge, al muesli o ai pancakes, accompagnati da succhi e centrifugati di frutta e verdura. Molta attenzione anche a intolleranze alimentari e a chi deve seguire particolari diete. In più, al Baglioni Regina finalmente si può gustare un ottimo, aromatico caffè americano, sempre più scelto per il breakfast anche dai patiti dell'espresso.

Per informazioni: **www.baglionihotels.com**



davvero il biglietto di presentazione in termini di prodotto, servizio e layout per un albergo. Se l'esperienza non è stata soddisfacente al mattino, sarà davvero difficile ritrovare al tavolo, nel corso della giornata, l'ospite deluso. Importante anche la location della sala colazioni, che dovrebbe avere una sua specifica collocazione e non essere la stessa del pranzo o della cena. In quel caso si limiterebbe molto l'effetto sorpresa nei confronti del cliente. Inoltre, se all'interno della struttura è presente un ristorante gourmet o se la cucina è di rilievo, anche la prima colazione dovrà essere di livello adeguato. Oltre al cibo molto importanti sono il tavolo, le posate, lo staff, gli accessori, il welcoming e un croissant come si deve, non facile a trovarsi. Molto apprezzato è anche il percorso a isole, salato e dolce. La dinamicità è davvero sempre molto gradita agli ospiti».

Dal livello del mare a 1.600 metri di quota. È insieme semplice e articolato il concetto di breakfast che sviluppa **Claudio Coriasco**, direttore del nuovissimo CampZero Active Luxury Resort, inaugurato il 20 luglio a Champoluc (Ao). «Abbiamo impostato un percorso a isole di prodotti specifici», spiega. «Quella del tè, delle tisane o del caffè. Ma anche il corner del latte (di capra, di mandorle, vaccino, di riso), delle marmellate fatte in casa e del miele, prodotto per noi da Daniele Corradi, apicoltore super premiato. Ogni alimento è spiegato, perché l'ospite deve sapere cosa mangia e cosa beve. L'accoglienza è anche narrazione, è fascino. E noi raccontiamo un territorio anche attraverso i formaggi e gli yogurt, che vengono prodotti in esclusiva per CampZero, o la tradizionale zuppa dell'asino. Abbiamo addirittura affittato un terreno a 1.800 metri. Le nostre patate nascono lì. E poi il pane e tutta la produzione dolciaria sono fatti in casa. Oltre alle isole, la clientela può ordinare anche alla carta e con un dietologo abbiamo studiato diversi menu prima colazione in base alla tipologia di persona e all'attività che andrà a svolgere durante la giornata: arrampicata, passeggiate, golf, sci in pista, sci-alpinismo. Un breakfast "tailor made"». cod 56755

CASE HISTORY

Grand Hotel Duchi d'Aosta

di *Liliana Savioli*

● Trieste, si sa, vanta la piazza più grande - e, aggiungo io, più bella - fronte mare. Su questo splendore si affaccia il Grand Hotel Duchi d'Aosta. Un 4 stelle di proprietà della società Magesta della famiglia Benvenuti, che ha deciso di investire sull'offerta gastronomica affidando il food a cuochi triestini che hanno fatto esperienze in strutture di pregio. Ecco allora che il loro Harry's Grill da pochi mesi è in mano a Matteo Metullio che fa spola tra la sua Trieste e la Val Badia con una squadra capitanata da un altro triestino, Alessio Buffa. La proposta gastronomica punta molto anche sulle colazioni avendo un loro laboratorio di pasticceria che sforna dal pane ai lievitati di altissima classe. Pensate che esiste un dispenser di creme con un beccuccio affinché ognuno possa farcire la propria brioche a piacimento. Interessante anche il fatto che chiunque può godere di tutto ciò. Far colazione in piazza Unità a Trieste, trattati come papi, dalle 10 alle 11 di tutti i giorni costa 25 euro con un buffet veramente goloso. E a pochi passi da piazza Unità, in una strada secondaria, c'è una chicca che vale la pena di conoscere. Un piccolo albergo a 3 stelle, l'Albero Nascosto, in un palazzetto restaurato dove il Liberty ha trovato casa, in tutte le sue espressioni. Interessante l'offerta per la colazione dove la plastica è bandita e dove si possono degustare ben 18 tipi di miele diversi, oltre ovviamente a frutta fresca, formaggi, yogurt e altri cibi tutti locali e provenienti da allevamenti situati in Carso. Tutto miniaturizzato ma curatissimo e di alta qualità.

Per informazioni: **www.duchi.eu**



Un ricettario per un buffet perfetto
La colazione momento centrale in hotel

Dal **Ricettario Professione Cuoco di Unilever Food Solutions** tanti spunti per cominciare al meglio la giornata con un **buffet originale e di successo**. Il segreto è **offrire una proposta varia e completa**, attenta anche alle **intolleranze alimentari**

Il Ricettario Professione Cuoco "Per un buffet perfetto" di Unilever Food Solutions propone allo chef che opera in hotel molte ricette e utili consigli e passaggi operativi per organizzare un buffet di successo. Segreti, tecniche e regole da adattare nei diversi momenti della giornata: partendo dal buffet delle colazioni, per passare al momento del pranzo e della cena, senza trascurare situazioni più celebrative con il buffet di gala.

Il buffet delle colazioni è il momento ristorativo più importante per l'hotel e per l'ospite. Per iniziare bene la giornata il cliente deve poter trovare una proposta che soddisfi appieno le proprie aspettative ed esigenze specifiche. È necessario dunque offrire una proposta varia e completa, ben organizzata, che comprenda anche un'area dedicata a chi soffre di intolleranze o a chi vuole seguire una dieta. Tra queste l'angolo del senza glutine riveste una particolare importanza e deve obbligatoriamente essere presente in tutti i buffet, nei diversi momenti della giornata. È importante ricordare che il momento della colazione è l'ultimo contatto che l'hotel ha con l'ospite prima del checkout e rappresenta dunque anche il suo ultimo ricordo, che può influenzare notevolmente il giudizio sulla struttura nel suo complesso.

Molte le ricette per la prima colazione contenute nel ricettario. Proposte originali, gustose e semplici da realizzare, sviluppate da Giuseppe Buscicchio, chef executive Unilever Food Solutions, e dal suo team, insieme a tanti spunti e indicazioni utili per organizzare al meglio il buffet. Tra questi:

- Sviluppare esposizioni in altezza aiuta a comunicare varietà ed abbondanza di offerta. Ideale per cereali, marmellate e semi vari.
- Proporre almeno due torte fatte in casa per comunicare genuinità e incrementare il valore percepito dell'offerta. Un valido aiuto in cucina, soprattutto in assenza di tempo e di personale dedicato, è l'ampia gamma di preparati per dessert Carte d'Or Professional.
- Inserire nel buffet proposte internazionali come waffle e pancake - nel ricettario la proposta di Pancake alla granella di pistacchi e topping - per soddisfare la richiesta crescente di gusto internazionale.
- Non dimenticare mai il salato, la cui domanda a colazione è in costante aumento. Nel ricettario, ad esempio, vengono proposte rivisitazioni di ricette classiche come "Omelette arrotolate" e "Salmone marinato".
- Proporre un'ampia scelta di tè. 1 cliente su 4 ama degustare tè a colazione. La proposta dovrebbe comprenderne almeno 8 tipologie diverse, tra nero, verde e aromatizzato.

Il ricettario è disponibile in esclusiva su **www.unileverfoodsolutions.it** nell'area "Ricettari e Guide" della sezione "Ispirazione per gli Chef". cod 57066

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

Caffitaly System S9001
La soluzione per la colazione

Continentale, all'inglese, biologica, veg style: la **prima colazione** è uno dei servizi più importanti di un **hotel** su cui il gestore può puntare per **distinguersi dai concorrenti**. Con **Caffè Cagliari** si va sul sicuro



La colazione è uno dei biglietti da visita di ogni albergo. Gran parte dei viaggiatori, infatti, prima di concludere una prenotazione, valuta diversi servizi offerti dalla struttura e tra questi la prima colazione rappresenta uno degli aspetti più ricercati. Così hotels e bed&breakfast si stanno attrezzando per offrire un servizio adeguato includendo nuove tendenze alimentari in un'ottica di consumo sempre più globale: dalla classica colazione all'italiana a quella continentale passando per le proposte a km 0 e veg style, magari accompagnate da succhi di aloe o estratti di frutta e verdura. Eppure, dati alla mano, ancora oggi la bevanda più consumata in tutto il mondo a colazione è il caffè.

Che sia espresso, americano o macchiato, il cliente esige un caffè di qualità e il gestore deve combinare praticità e facilità di preparazione con un risultato in tazza eccellente. Come fare allora a bilanciare queste esigenze che fino a qualche anno fa sembravano antitetiche? I sistemi combinati macchina-capsula possono essere un'ottima soluzione in quanto permettono di preparare un ottimo caffè in pochi e semplici gesti.

In questo ambito il sistema Caffè Cagliari 10+ offre una serie di attrezzature realmente utili all'operatore. Tra queste, la macchina Caffitaly System S9001 studiata appositamente per dare l'opportunità di preparare un'ottima bevanda in poco tempo e attraverso una facile gestione. Ampiamente utilizzata nell'hotellerie, la S9001 è composta da due gruppi e offre la possibilità di preparare più bevande contemporaneamente. Consente inoltre di scegliere la quantità di prodotto erogato: caffè espresso, lungo e americano attraverso la funzione filtro, con possibilità di personalizzazione secondo le esigenze del locale.

Dal design innovativo ed elegante, è dotata del pulsante per erogazione dell'acqua calda e del vapore e può essere usata in modalità self service oppure utilizzata dall'operatore. In ogni caso permette di servire un'ampia gamma di prodotti: il sistema Caffè Cagliari 10+ offre la premiata miscela Superoro, il decaffeinato ma anche orzo, ginseng, cioccolato e tè al limone. E per chi vuole offrire un servizio esclusivo può scegliere la linea di caffè monorigine provenienti da Brasile, Costa Rica, Kenya e India corredata da merchandising dedicato. cod 56911

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

Barilla da sempre si impegna a sviluppare prodotti che offrono un **gusto eccellente** e un **profilo nutrizionale sempre migliore**, in relazione a una **dieta equilibrata e sostenibile** in tutti i canali e momenti di consumo



La qualità Mulino Bianco protagonista a colazione, anche in hotel

Dal 2010 ad oggi il Gruppo Barilla, che con il suo brand Mulino Bianco è leader nella prima colazione all'italiana, ha riformulato 387 ricette nelle composizioni per il benessere delle persone, riducendo la quantità di sale, grassi, grassi saturi e zuccheri, e per offrire ai consumatori prodotti di alta qualità con le più alte credenziali di sicurezza alimentare. Il miglioramento ha riguardato anche tutti i prodotti della gamma bakery Barilla che possono essere utilizzati per la colazione fuori casa e in particolare negli hotel. Inoltre oggi i prodotti Mulino Bianco sono completamente "palm oil free" in tutta le categorie e formati monoporzione.

I punti di forza della marca sono sicuramente l'ampio assortimento di items profilati per ogni target di consumatori e grazie alla capacità di innovazione del Gruppo Barilla, l'azienda è in grado di offrire prodotti per tutti i gusti e tutte le esigenze, combinando la qualità delle materie prime con ricette esclusive per proporre una colazione in hotel ricca di proposte diverse.

Mulino Bianco è in grado di soddisfare la sempre più crescente richiesta di prodotti salutisti e a ridotto impatto calorico avendo lanciato recentemente una linea di prodotti per chi desidera consumare "meno zuccheri" composta da Biscotti, Cornetti e Plumcake; in aggiunta può soddisfare anche le necessità di chi ha un'intolleranza al glutine con una gamma completamente "gluten free" che si compone di Pane Bianco e Pane ai Cereali, e le confezioni in monoporzione di Biscotti Frollini nei gusti Miele oppure Cioccolato e Riso e la Tortina con Gocce di Cioccolato.

Per chi ama assaporare una colazione semplicemente classica ecco l'offerta che da sempre contraddistingue e identifica Mulino Bianco come brand leader per la colazione all'italiana: Fette Biscottate Dorate e Integrali in monoporzione genuine, croccanti e preparate con materie prime accuratamente selezionate e controllate, Cornetti in monoporzione realizzati con una vera sfoglia soffice e delicata nei gusti Classico, Cioccolato e Albicocca e le Torte Mulino Bianco ideali per chi ama una colazione piena di golosità, oltre all'ampia gamma di biscotti Mulino Bianco classici, ricchi ed integrali che fanno iniziare con gusto ed energia la giornata. cod 57203

Barilla
via Mantova 166 - 43122 Parma
Tel 800 862323
www.barillafoodservice.it - www.mulinobianco.it

Con Margarina leggera Senna La giornata parte con più slancio



Con la **Margarina leggera**, un prodotto innovativo contenente **solo il 39% di grassi**, **Senna risponde alle nuove tendenze** a favore dei prodotti a contenuto ridotto di grassi

La margarina vegetale è essenziale per un'alimentazione equilibrata. È composta da preziosi oli e grassi vegetali e fornisce elevate quantità di acidi grassi essenziali. Inoltre, la margarina è senza colesterolo e acidi grassi trans.



È da molto tempo che esiste una disputa volta a stabilire quale sia il prodotto migliore tra burro e margarina in merito a calorie, proprietà, gusto e benefici. Il dibattito ha preso il via poco tempo dopo l'invenzione della margarina: si dice sia stato Napoleone III nel 1869 a indire un concorso durante la prima Esposizione Universale a Parigi, chiedendo un sostituto del burro. Da allora si è evoluta molto fino a diventare quella che consumiamo oggi: una margarina vegetale senza grassi idrogenati. Senna è sempre molto attenta alle esigenze dei professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, per questo motivo offre un ventaglio molto ampio di scelta in fatto di prodotti monodose: salse (mayo, ketchup, senape), condimenti per insalate (dressing, olio, aceto balsamico), ma anche la "Margarina leggera".

Per il buffet della colazione, per il self service a pranzo o a cena... nessun limite alle possibilità d'impiego della Margarina leggera Senna! Le confezioni monodose sono disponibili in due diversi formati: confezioni monodose da 10 g (cartone da 100 pezzi) e confezione monodose da 20 g (cartone da 200 pezzi).

cod 57073

Senna
via Macanno 32 - 47923 Rimini
Tel 0541 394966
www.senna.eu



Uova strapazzate subito pronte
Più gusto e sicurezza a colazione

Eurovo Service, da sempre al fianco dei professionisti, lancia un nuovo prodotto per il canale Horeca: il Preparato per Uova Strapazzate in bottiglia da 1 kg, pronto da cuocere e contenente 12 porzioni, per ottenere in poco tempo un piatto gustoso e molto amato dalla clientela.

Rapidità e sicurezza sono obiettivi importanti per chi lavora nel mondo della ristorazione: sgusciare le uova manualmente, sbatterle, aggiungere la panna e condire con sale sono operazioni che richiedono alcuni minuti, mentre con il nuovo preparato tutti gli ingredienti sono già dosati e perfettamente amalgamati nella bottiglia, pronti da versare e cuocere, per un risultato immediato ed esteticamente gradevole.

Per quantità inferiori alla bottiglia intera, il prodotto è facilmente dosabile: 1 porzione corrisponde circa a 83 g. Inoltre, il trattamento termico di pastorizzazione lo rende igienicamente sicuro: Eurovo Service punta molto sulla sicurezza alimentare, che può garantire avendo alle spalle sessant'anni di esperienza nella produzione di ovoprodotti pastorizzati. La pratica bottiglia con tappo consente di maneggiare il prodotto con facilità, rendendo più semplice il lavoro del professionista, soprattutto in momenti concitati della giornata, come la pausa pranzo e l'ora di cena, in cui la rapidità è un vero plusvalore. Inoltre, il Preparato per Uova Strapazzate di Eurovo Service è ottenuto esclusivamente con uova da allevamento a terra, a dimostrazione della sensibilità del Gruppo Eurovo per la tematica del benessere animale, sempre più sentita anche tra gli addetti ai lavori, oltre che tra i consumatori: il ristoratore potrà, così, rassicurare la sua clientela anche sugli aspetti etici del fornitore che ha scelto.

Il prodotto è fresco, va conservato tra 0°C e +4°C e ha una shelf life di 30 giorni. Il Preparato per Uova Strapazzate Eurovo Service va ad aggiungersi alla già ampia gamma di ovoprodotti offerti dal brand, da decenni partner di prima scelta dei professionisti di ristorazione, pasticceria e gelateria.

cod 56667

Eurovo Service
via Ugo La Malfa 15 - Imola (Bo)
Tel 0542 485111
www.eurovoservice.com

sky sport











Dolomitica

Un successo la 4ª edizione
Dieci cuochi per un picnic gourmet

Tutta **dedicata all'orgoglio ladino l'edizione 2018** di **Dolomitica**, il **picnic gourmet dell'Alta Badia**. Grandi nomi della cucina si sono dati appuntamento il 9 agosto, all'ombra del **Sas Dlcia**, per preparare **un pranzo alpino**

Dieci i cuochi (con la partecipazione straordinaria di Sergio Mei) e undici le portate. Sei le stelle Michelin che hanno illuminato il picnic. 240 i commensali che hanno celebrato le glorie della cucina badiota.

Al di là dei numeri, ciò che fa della Dolomitica un evento unico nel suo genere è il suo carattere corale e festoso, capace di coinvolgere le migliori realtà della ristorazione vallare. E non è cosa scontata in una destinazione turistica, a ridosso della settimana di Ferragosto. L'evento culinario, infatti, nasce da una collaborazione tra chef e ristoratori dell'Alta Badia.

A fare da padroni di casa gli chef **Norbert Niederkofler** (St. Hubertus - Hotel Rosa Alpina di San Cassiano/Alta Badia, 3 stelle Michelin), **Matteo Metullio** (La Siriola - Hotel Ciasa Salares di San Cassiano/Alta Badia, 2 stelle Michelin) e **Nicola Laera** (La Stüa de Michil - Hotel La Perla, 1 stella Michelin), che hanno invitato i loro colleghi all'ormai tradizionale simposio gastronomico, che giunge alla sua quarta edizione.



di Giovanni Berera

Al di là della dell'apprezzabile autoironia (e di un certo sano campanilismo) c'è qualcosa di vero nel tema di questa edizione: "Ladins cook it better - i ladini cucinano meglio". Vuoi per la presenza straordinaria in un fazzoletto di terra di tre ristoranti che rappresentano i tre gradi massimi dell'eccellenza culinaria (al-





meno secondo la celebre guida rossa); vuoi per la presenza su tutto il territorio di un gruppo di ristoratori e di cuochi che negli anni hanno investito energie e risorse per dotare le loro strutture di un'offerta enogastronomica ricercata.

È inevitabile che a salire alla ribalta sia la triade Niederkofler, Metullio e Laera, tanto per motivi geografici (sei stelle in 15 km quadrati) quanto per motivi legati alle biografie dei tre cuochi (Metullio e Laera si sono formati nelle cucine del St. Hubertus di Niederkofler). Ma appuntamenti come la Dolomitica accendono le luci sulla ricchezza e la varietà dell'offerta culinaria di un'intera valle ladina. E danno il polso di una grande vitalità del settore. Ci sono albergatori e cuochi che hanno fatto cambiare pelle ai propri hotel, come Andrea Irsara, la cui passione ha trasformato l'hotel di famiglia, il Gran Ander di Badia, in un Charme Gourmet Hotel, dove dal 2013 è attivo il bistrot gourmet la Stüa dla Lâ, un gioiellino di soli tre tavoli allestiti in una stube del settecento. È lo spazio di sperimentazione di Irsara, dove dialogano le ricette di famiglia con il suo estro innovativo.

Come Andrea anche il cuoco Simon Tirel ha inaugurato nell'hotel di famiglia (il Diana di La Villa) una specifica proposta gourmet, che si concentra su piatti tirolesi. Non è geloso delle sue ricette, tanto da averne pubblicate alcune sulla pagina web dell'hotel, perché gli ospiti possano ricordare il soggiorno riassaporandone i gusti nelle loro cucine.

Ci sono poi cuochi che hanno saputo rinnovare la proposta gastronomica degli alberghi che li hanno selezionati, come Andrea Bedin, da due anni alla guida delle cucine dell'Hotel Col Alto di Corvara. La sua filosofia, ben incardinata nella migliore tradizione culinaria locale, punta a offrire agli ospiti dell'hotel un buon mix tra innovazione e sapori locali.

Così come il lucano Giuseppe Gravela, chef dell'Hotel Cristallo di La Villa e del ristorante gourmet La Gana, che ha rinnovato la carta di entrambi con una ventata di sapori mediterranei, sempre in dialogo con i prodotti del territorio e la cucina di montagna.

Per tutto questo si dice che l'Alta Badia è la capitale Gourmet delle Dolomiti. Si è infatti instaurato un circolo virtuoso tra ristoratori, cuochi e ospiti, tra domanda, offerta e competenze. Molto probabilmente è stato generato dalle tre eccellenze, ma fortunatamente questo fermento non è rimasto chiuso al St. Hubertus, a La Siriola o a La Stua de Michil.

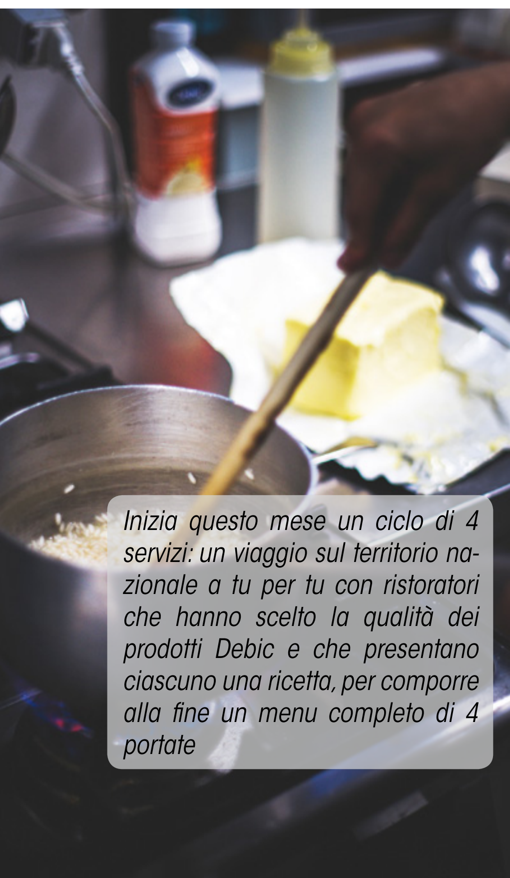
E la passione è contagiosa. Ci se ne accorge alla Dolomitica, dove una decina di cuochi, con o senza stelle appuntate sulla giacca, spadellano insieme sotto il sole (o sotto la pioggia) per dar vita al più celebre picnic gourmet delle Dolomiti. cod 56983



Matteo Metullio, Nicola Laera e Norbert Niederkofler

Simona D'Istria, Davide Cammilleri, Angelica Rocha, Fatimata Guiebre e Youssef Chahli

Nella cucina di Youssef Chahli la tradizione del Piemonte



Inizia questo mese un ciclo di 4 servizi: un viaggio sul territorio nazionale a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta, per comporre alla fine un menu completo di 4 portate

Youssef Chahli, **chef del Solferino** a **Torino**, crea la carta partendo dal **territorio**, facendosi guidare dalla stagionalità, **senza mai rinunciare a materie prime d'eccellenza** come panna e burro Debic

Il giovane cuoco di origine marocchina si allinea perfettamente alla filosofia del locale, improntata sulla cucina piemontese, quella autentica, che troppo spesso rischia di essere accantonata o dimenticata. Una cucina, insomma, che coniuga passato, presente e futuro e dà la possibilità al cliente di calarsi davvero nella tradizione locale, permettendogli anche di scegliere la "location" dove meglio affrontare questo viaggio sensoriale, tra il grande salone principale, la saletta laterale più intima e raccolta e il nuovo dehor con vista su piazza Solferino.

Vige nei piatti una legge non scritta: materia prima di qualità e che privilegi il Piemonte. Il giovane Youssef Chahli dispone infatti di fornitori "fidelizzati" sia per verdure che per la carne: «Il nostro macellaio di fiducia - spiega Chahli - è sempre disponibile ad aiutarci, fornendoci razza e taglio a seconda delle nostre richieste». E quando ciò che si cerca lo si trova fuori dalla propria regione, la garanzia di qualità rimane



criterio imprescindibile di scelta: ecco allora che prodotti Debic come Panna e Burro entrano nella cucina del Solferino (www.ristorantesolferino.com) e contribuiscono alla buona riuscita del piatto finale.

«Amo la creatività nel piatto, provo sempre a trasmetterla ai miei ragazzi», racconta lo chef del Ristorante Solferino, trasmettendo un'inestinguibile passione per il proprio mestiere. «Mi capita di svegliarmi alle 4 del mattino e cambiare il condimento di un piatto. È un'azione automatica, istintiva, che ti rappresenta: quando impiatti, quando crei, racconti all'ospite una parte di te».

Tra ciò che Youssef ama raccontare c'è anche la sua storia, quella di un giovane che, senza sapere nulla di cucina, ha iniziato come lavapiatti, da subito però incantato dalla disposizione degli ingredienti sul piatto prima dell'uscita in sala. «Era il Ristorante Pizzeria Titanic, da lì ho iniziato». Un bagaglio formativo cominciato in Piemonte e che in Piemonte è cresciuto, portando il giovane Chahli, classe 1986, a contatto con cuochi come Carlo Chiti, «davvero un fenomeno, una persona spettacolare; all'epoca mi regalò un'enciclopedia di Giancarlo Vissani dicendomi "Se la leggi tutta, diventi uno chef"». Il sogno si è realizzato, pochi anni dopo, proprio al Solferino nel centro storico del capoluogo piemontese.

Quest'anno il Ristorante Solferino ha compiuto 10 anni. È nato da un'idea di Andrea Ambrogini, lo stesso che ha dato a Youssef Chahli una possibilità, che il giovane non si è lasciato sfuggire. Ecco allora che, marocchino di origine ma piemontese di adozione e di cuore, oggi il cuoco del Solferino porta avanti una cucina fra tradizione e sperimentazione esaltando la materia prima di una regione che di sorprese in tavola ne sa regalare.

Per la video intervista a Youssef Chahli e la galleria fotografica cerca su www.italiaatavola.net il codice articolo cod 57139

Risotto allo champagne e burro al caviale di salmone

Ingredienti

Riso, 1 scalogno, 250 ml di champagne, 30 g di Parmigiano Reggiano, timo q.b.

Per il brodo vegetale: 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 carota, sale e pepe q.b.

Per il burro: 200 g di **Burro Tradizionale 1 Kg Debic**, 25 g di caviale di salmone, 50 ml di champagne

Preparazione

Per iniziare bisogna preparare un brodo vegetale con acqua, sale, pepe, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 carota. Far bollire. Tostare il riso in un tegame con un filo d'olio extravergine e uno scalogno tritato fine fine in modo tale che non si veda. Una volta che il chicco diventa trasparente sfumare con 250 ml di champagne e continuare la cottura del risotto con il brodo preparato in precedenza. Per il burro utilizzare la planetaria con la frusta. Chi non ha la planetaria può farlo tranquillamente a mano con la frusta e una boule di vetro. Mettere 200 g di **Burro Tradizionale 1 Kg Debic** con 25 g di caviale di salmone e 50 ml di champagne in modo da esaltare sia il gusto del pesce che quello dello champagne. Una volta cotto il risotto, mantecare con lo stesso burro preparato in precedenza e 30 g di Parmigiano Reggiano. Per esaltare il gusto del caviale e dello champagne, una volta impiattato, fare una bella quenelle di burro aromatizzato sia per guarnizione che per il suo sapore intenso. Un bel ciuffetto di timo fiorito intorno.

SOTTO LA TOQUE: UMILE, TESTARDO, PERFEZIONISTA

Abbiamo sollevato il cappello a Francesco Sciabbarrasi



di Carla Latini

Potrei anche aggiungere riservato ai tre aggettivi scelti per descriverlo. Francesco si concede poco al pubblico. Sarà per una innata timidezza di fondo. Sarà per il suo passato umile e di tutto rispetto.

«Non ho fatto scuole. Ho cominciato a lavorare nelle cucine come lavapiatti. Se c'è un cuoco che può dire di aver fatto la gavetta e aver imparato sul campo questo sono io». Conta i ristoranti dove ha lavorato piano piano, sempre con ruoli più importanti, e arriva quasi a 20. Tutti nella zona di Roma. Oggi a 38 anni tirando le somme è molto soddisfatto della sua carriera e della sua posizione di cuoco nella storica Taverna Flavia. Il celebre ristorante delle stelle del cinema e della tv. Il ristorante preferito da Liz Taylor. A cui è stata dedicata una sala privilegiata. Ambita dai vip.

Qui Francesco, ormai da più di tre anni, in linea con la filosofia della Taverna, propone piatti molto ben fatti della tradizione. Sceglie materie prime di ottima qualità, convinto che alla base di una ricetta debba esserci la certezza della sostanza. Ogni tanto inserisce nel menu nuove idee che la proprietà apprezza e sostiene. Le sue puntarelle, la parmigiana di melanzane, il cacio e pepe ecc... sono una sicurezza per i clienti. Uno dei suoi motti è: "Non esagero mai. Sono prudente". Ma chi lo conosce bene sa che la sua testardaggine lo porta ad un perfezionismo al limite della esasperazione. La molla vincente che lo premia oggi nei suoi piatti.

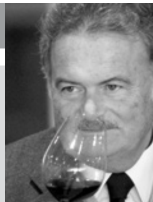


Taverna Flavia va visitata come il Colosseo o il Vaticano. Da quando c'è Sciabbarrasi in cucina, ancora di più.

cod 56680

Da bambina cosa sognavi di diventare?	Ovviamente uno chef. Facevo le polpette da solo sin da piccolissimo
Il primo sapore che ti ricordi.	Il ragù di mamma. Indimenticabile
Qual è il senso più importante?	La sensibilità per la materia prima
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	In tutti i piatti che faccio trovo delle difficoltà che poi riesco a superare
Come hai speso il primo stipendio?	Con il primo stipendio, insieme alla busta paga di papà, ho comprato il motorino
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	L'amatriciana, il Raviolo aperto di Marchesi e la pizza margherita
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Parmigiano Reggiano Vacche Bianche Dop 36 mesi
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Tortellini di carne con panna, salsiccia e piselli
Che rapporto hai con le tecnologie?	Sono fondamentali. Con la tecnologia si arriva ad un risultato eccelso
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	I cervelletti o le frattaglie
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Mia moglie
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	Tutte le opere di Andy Warhol
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	Una vita da mediano di Ligabue

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

Troppi ristoranti non curano la toilette Che errore!

È stata una mia battaglia iniziata almeno 30 anni fa quella che auspicava una maggiore attenzione da parte dei pubblici esercenti - di qualunque livello - alla pulizia e gestione dei servizi igienici. Eppure, ancora oggi mi succede di entrare in bagni angusti, sporchi e deludenti. Almeno il 70% dei clienti usa il bagno, quindi giudicherà il ristorante anche da come sono tenuti i servizi igienici. Pazienza se il locale adibito a bagno è piuttosto piccolo, angusto, perché ricavato in edifici storici. Però tutto il resto deve funzionare. Prima di tutto la chiave. Vi è mai successo di entrare in un bagno dove è impossibile chiudersi dentro? A me sì. La scelta della chiave è sbagliata, perché prima o poi sparisce. Ci sono ottimi chiavistelli, basta una piccola spinta, durano una vita ed è difficile manometterli.

Poi il sapone e la carta. Succede di trovarli esauriti, cosa che non dovrebbe avvenire in nessun locale, perché prima di ogni apertura al pubblico i bagni vanno controllati e riforniti di sapone, carta igienica, salviettine di carta o cotone.

Infine la pulizia. È evidente la sua importanza. Eppure non sempre tutto è perfetto. Magari sono sporchi i vetri, magari la tazza stessa.

Non è cattiva idea far trovare in bagno anche dei fiori o una pianta ornamentale o anche qualche profumo. Così come sarebbe meglio - in certi casi - automatizzare l'accensione dell'illuminazione elettrica, senza far vagare il cliente al buio alla ricerca dei pulsanti. cod 57072



Giovanni Porretto, Enrico Derflingher e Giuseppe Triolo

Euro-Toques fa sempre più squadra Porretto e Triolo delegati in Sicilia

Enrico **Derflingher**, presidente Euro-Toques, in occasione della cena siciliana con il collega Pasquale Caliri, ha ribadito l'impegno dell'associazione per una maggior capillarità sul territorio nazionale. Infatti, nella splendida location del Marina del Nettuno Yatching Club di Messina, il presidente ha nominato **Giovanni Porretto** delegato dell'associazione per la Sicilia, coadiuvato dal collega **Giuseppe Triolo**. Ha inoltre annunciato l'imminente nomina a vice-coordinatore per il Lazio di Antonino Fratello, al fianco dei fratelli Serva.

Insomma, Enrico Derflingher, fedele agli obiettivi del suo secondo mandato, continua a portare avanti la volontà più sentita dall'intera associazione: una presenza più capillare sull'intero territorio nazionale. Porretto con Triolo e Fratello vanno quindi ad aggiungersi alle altre regioni in cui Euro-Toques ha già trovato delegati da sempre in prima linea nella promozione dei valori dell'associazione, vale a dire Trentino, Campania e Piemonte.

Ma non solo momenti istituzionali hanno reso l'occasione indimenticabile: i valori di Euro-Toques si sono concretizzati anche nella cucina che Derflingher ha proposto a quattro mani con il resident chef del Marina del Nettuno, Pasquale Caliri. Al presidente è "toccato" il piatto di pesce: ecco proposto in tavola il suo storico Risotto Regina Vittoria, realizzato con il Brut Rosé Costaripa di Mattia Vezzola, azienda da tempo a fianco dell'associazione di cuochi con i suoi prodotti di alta qualità. Poi il testimone è passato a Caliri, che si è dilettato in una Faraona cotta a bassa temperatura e marinata nelle spezie prima, poi nel dessert, una Mousse semifredda bianca e nera, cioccolato e limone.

Alla serata, oltre ai nuovi delegati nominati, a giornalisti e a ospiti d'onore, hanno preso parte anche altri cuochi siciliani soci di Euro-Toques: Natale Di Maria), Davide Catalano, Concetto Rubera, Giovanni Dragonetti e, naturalmente, il vice presidente dell'associazione, Maurizio Urso.

Sul concludersi della cena, Porretto ha riassunto la sua mission in qualità di delegato: «Voglio che il gruppo Euro-Toques Sicilia diventi officina di idee e professionalità, un esempio da seguire per le altre regioni». cod 56878

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Marchesi, il ricordo di Carlo Cracco nel suo "tempio" in Galleria



Il recente Congresso dei Cordons Bleus, dedicato a Gualtiero Marchesi, si è concluso con l'omaggio di **Carlo Cracco** al suo maestro. Una prestazione di alto profilo per rivivere i momenti gloriosi dell'Albereta in Franciacorta. La mattinata aveva in programma, come di consuetudine per gli incontri dei Cordons Bleus, un'immersione culturale importante, la visita guidata ad una mostra di grande successo, nel vicino Palazzo Reale. Protagonista, Albrecht Dürer, grande pittore tedesco del periodo rinascimentale. Accompagnati da guide molto ben preparate, i partecipanti hanno potuto godere delle opere di Dürer e di suoi famosi contemporanei.

Al termine, attraversando piazza Duomo, tutti al "Cracco in Galleria" verso il quale, non si può nascondere la grande attesa dei partecipanti che volevano "testare" da vicino sia la splendida sede, illustrata con grande apprezzamento in tutto il mondo, sia la parte puramente gastronomica, soprattutto in un cimento d'alto livello, del ricordo professionale di Carlo, quando svolgeva le funzioni di chef all'Albereta di Erbusco (Bs).

Per il luogo, solo espressioni di ammirata meraviglia per la grandiosa realizzazione che Cracco è riuscito ad ottenere: ambienti bellissimi con finiture uniche, di grande eleganza e signorilità, in controtendenza, rispetto alla moderna ristorazione, tavoli, splendidamente coperti da tovaglie di pregio, stirate perfettamente e vasellame esclusivo, comodissime poltrone, tendaggi d'altri tempi alle finestre sull'Ottagono, perfetta illuminazione dei tavoli.

Per il pranzo, con ricette "marchesiane", Carlo, perfettamente coadiuvato dal sous chef Luca Sacchi, si è superato, considerando soprattutto che si trattava di un ricordo-omaggio al grande Maestro. Questa la sequenza delle portate: Quiche porri e pepe; Quiche spinaci, pinoli e uvetta; Involtino crudo di branzino e spinaci con senape in grani; "Rigatoni", bisque di crostacei e asparagi verdi; "Vitello 2000", cubo di vitello alla milanese, petalo di pomodoro farcito e melanzana; Tre gusti per il cioccolato.



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Superfluo segnalare il successo plenario della prestazione, che ha generato, al termine, una vera ovazione. Nel corso della degustazione, Carlo passando tra i tavoli spiegava i particolari dei singoli piatti e, al termine, insieme a chi scrive, ha raccontato in modo piacevole, con ricchezza di particolari e aneddoti, del suo lungo rapporto con Marchesi, dagli inizi in via Bonvesin De La Riva, quando, alle prime armi, cominciò a capire come sarebbe stata la cucina del futuro, alle esperienze maturate all'estero, sempre su esortazione di Gualtiero, presso fuoriclasse come Senderens e Ducasse, fino al suo ritorno, all'Albereta, come chef dell'intera brigata dove cominciò ad esprimere la sua personalità che lo ha portato ai trionfi successivi.

In conclusione, una "due giorni" dedicata a Gualtiero nel migliore dei modi che, ne sono certo, lui avrebbe gradito molto, e che i Cordons Bleus ricorderanno a lungo. cod 57022

Involtino crudo di branzino e spinaci con senape in grani



molinovigevano.com



SEMPLICEMENTE GERME DI GRANO VITALE

Il germe di grano è il cuore del chicco, la vita da dove tutto nasce. È la parte più nutriente e profumata che viene pressata a freddo e macinata a pietra, seguendo un procedimento naturale e all'avanguardia, brevettato per mantenerne inalterate le caratteristiche. Da qui nasce una farina che ne esalta aromi, gusto e benessere.

La storia di Molino Vigevano parte dal cuore. Il cuore del grano.







Estate, tempo di peccati di gola
Da Nord a Sud i dolci dei Maestri AMPI

Settembre è il mese dei rientri dalle vacanze, tempo di inizio scolastico e lancio di nuovi progetti personali o professionali. Ma è anche il momento dei ricordi dell'estate e, magari, dei dolci che si sono gustati pensando a qualche idea nuova, ad un progetto da mettere in atto una volta rientrati dalle ferie. Ci piace immaginare che alcuni progetti abbiano ricevuto l'ultima limatura chiacchierando a un tavolino, con il nostro amico o la nostra compagna ad ascoltarci attentamente, davanti a un dolce o una prelibatezza della nostra decantata, a ragione, cucina italiana.

Chi, passeggiando nel bosco alpino ha trovato una pausa davanti a un dessert monoporzione a base di bacche e piccoli frutti o mousse alla fragola e confit ai frutti rossi, ha goduto dei principi nutritivi delle rosse superstar: dalle more ai lamponi. Lo strudel di mele o il sorbetto alla mela ormai hanno attraversato la geografia da Nord a Sud, ma assaporati dopo aver scalato una vetta hanno il sapore autentico dei meleti che abbracciano lo sguardo dal Trentino alla Lombardia.

In Piemonte, le nocciole e la cioccolata sono ingredienti per dessert quattro stagioni, impossibile rinunciare a un gianduiotto o una crema spalmabile anche d'estate, e i Maestri AMPI sanno lavorare il cioccolato perché sappia risultare fresco e leggero, in mousse delicate che nascondono un cuore cremoso di frutta o abbinato al gelato. Innegabile la loro maestria, innamorati dell'oro nero della pasticceria.

Gli ingredienti, i loro diversi comportamenti, come nel mescolarli cambiano strutture, volumi o pesi specifici in base alle temperature, sono la vera passione e una sfida continua dei Maestri Pasticcieri. Tartellette leggere con i fichi, ricchissimi di potassio, tortine friabili dolcificate con il frutto stesso e con pochi zuccheri aggiunti, sono delle dolcezze di stagione in tutte le campagne d'Italia.

Semplicità, famiglia, radici sono i valori della nostra tradizione e si riassumono nei sapori autentici della terra, come le sfogliatelle con la ricotta fresca o il tiramisù con la sua crema spumosa. I Maestri Pasticcieri di Accademia Maestri Pasticcieri Italiani studiano e approfondiscono gli ingredienti e le lavorazioni per proporre dolci sempre più leggeri, riducendo il peso e la materia grassa a favore di leggerezza, aria e volume.

La pasticceria italiana è ricca di sapori e di storia, una cucina che si fonda



sulla semplicità degli ingredienti e la genuinità dei prodotti. I Maestri AMPI interpretano appieno questa ideologia in chiave moderna: c'è chi offre millefoglie con bavarese al liquore tradizionale e zafferano o chi offre un biscotto morbido alle mandorle gratinato con zucchero di canna e uvetta locale, o osa con la freschezza di monoporzioni con cremoso di pesca, arancio e zenzero.

Chi ha avuto la fortuna di transitare lungo il Golfo di Sorrento, ha senza alcun dubbio gustato la torta Caprese o il tronchetto Anacapri con crumble di mandorla e ganache al cioccolato. In centro Italia le targhe AMPI sono così numerose e l'elenco così lungo, che lasciamo a chi le ha visitate i ricordi di bignè croccanti e crostatine moderne, frolle e finanziere, "biancomangiare" e pan di Spagna aromatizzato con il liquore tipico regionale. Il Sud Italia ci offre i colori e i profumi dei dolci con i limoni della costiera Amalfitana, e la frutta secca con cui si preparano torroni e croccanti con il miele appena smielato, nei diversi colori e nettari di fiori. I gelati infine sono i dessert d'elezione dell'estate, sempre più freschi e leggeri, con i sorbetti di frutta e la cioccolata a base d'acqua al posto del latte. Gli ingredienti freschissimi e l'assenza di paste o semilavorati rendono il peccato di gola un piacere persistente senza troppi sensi di colpa. E le idee si trasformano in progetti.

AMPI ha preparato il Simposio Pubblico che si terrà a Bologna il prossimo ottobre. E voi, quale progetto state avviando? cod 56925

UN ACCADEMICO AL MESE



Domenico Di Clemente

Domenico Di Clemente, pugliese di Bisceglie, comincia la sua carriera fin dalla tenera età, quando d'estate lavorava nella pasticceria sotto casa come garzone. Classe 1975, appena ne ha la possibilità inizia a girare per l'Italia facendo le prime esperienze in vari ristoranti fino ad approdare al Campus Etoile Academy, la scuola di cucina e pasticceria che gli consente di incontrare Sergio Mei. Gli incontri importanti proseguono poi a Cortina dove conosce Cristian Beduschi e a Ravenna con Stefano Laghi. Colleziona quindici anni di esperienze all'estero, esperienze importanti che lo porteranno in Inghilterra prima, nel ristorante di Alain Ducasse, e in giro per il mondo poi, grazie alla collaborazione con Four Seasons Hotels and Resorts. Approda infine a Vancouver nella famosa Patisserie&Chocolaterie di Thomas Haas ricoprendo la posizione di executive pastry chef della cioccolateria di fama mondiale Thomas HaasPatisserieChocolate Café, dirigendo una brigata di venti persone. Nel 2016 Domenico riceve il Prix au chef pâtissier 2016 dall'Académie Internationale de la Gastronomie, che segue altri importanti premi e riconoscimenti.
L'alta pasticceria da ristorazione è il suo campo ed ha superato la prova d'esame AMPI diventando a pieno titolo pastry chef di Accademia Maestri Pasticceri Italiani nel Simposio Tecnico di fine marzo 2017. Dove gustare le sue dolci opere d'arte? Al Ristorante Il Palagio del Four Seasons Hotel di Firenze, di cui dal 2009 è executive pastry chef. Domenico cura non solo i dolci del ristorante, una stella Michelin sotto l'executive chef Vito Mollica, ma l'intera pasticceria dell'hotel.
Domenico ha una particolare passione per il cioccolato e il dessert al piatto, intorno ai quali ha costruito il suo stile e le sue ricette. È specializzato nella lavorazione e nelle sculture di cioccolato e nella lavorazione del gelato e dei sorbetti. Ama il "team work" e collaborare con lo staff culinario del Four Seasons, «l'anima della mia pasticceria», afferma lo stesso Domenico. Definisce fondamentale l'attenzione ai dettagli per ogni piatto, concetto che ama trasmettere ai suoi collaboratori che cerca di coinvolgere sempre trasmettendo loro i segreti delle sue creazioni degustative. La sua capacità di sognare e lavorare sodo per raggiungere quel sogno, è contagiosa.

La panetteria incontra la pasticceria Spopola la moda del "bread bar"

Un **nuovo matrimonio tra panetteria e pasticceria** sta portando a **rivoluzionare il concetto di bar** per attrarre nuove fette di mercato. Del resto il vecchio concetto di pasticceria deve necessariamente essere rivoluzionato, anche perché **sono cambiati i bisogni della società e le abitudini alimentari**

Innovazione, qualità e flessibilità sono dei must per ogni settore e ci sono regole che valgono anche per la pasticceria, soprattutto quella dei Millennials. Sono moltissime le pasticcerie che hanno accettato di mettersi in discussione e di reinventarsi così da far fronte alle nuove esigenze della clientela. Stavolta la svolta golosa arriva dalle nozze tra panetteria e pasticceria. È un'idea per reinterpretare in modo nuovo un connubio assai forte fino agli anni '50, quando il cornetto o il maritozzo erano dolci che acquistavi dal fornaio. Poi le due figure professionali hanno spiccato il volo su binari diversi, ma non paralleli, e non è impossibile che si incontrino di nuovo.

Diventa sempre più difficile per panetterie e pasticcerie differenziarsi o riuscire a rimanere competitive. Largo dunque alla reinterpretazione del passato con innovazione, senza perdere di vista la qualità e la flessibilità. Ed ecco che panetterie e pasticcerie possono reinventarsi in modo intelligente e senza spendere cifre astronomiche, diventando delle attività ristorative vere e proprie, in grado di offrire alla clientela un servizio che va dalla colazione alla cena. Riduttivo però pensare che basti aprire un bar accanto alla panetteria per risolvere il problema, bisognerà anche ripensare alla propria offerta, magari osando nel proporre pani diversi dalla tradizione.

«Molte panetterie - spiega **Onelio Napoletani** di Conpait, Confederazione pasticceri italiani - hanno cominciato a panificare diverse farine italiane e grani come l'orzo, il farro o il grano saraceno e a utilizzare il lievito madre. In questo modo panetterie e pasticcerie tornano a differenziarsi dalla grande distribuzione e a esercitare un appeal su quella parte della clientela attenta al lato qualitativo».

Si arriva quindi a quella che possiamo definire una possibile evoluzione per le panetterie: il bread bar. Si potrebbero anche definire dei bar in cui, tra proposte dolci e salate, tutto verte intorno al pane e ai dolci da forno, elemento catalizzatore e di congiunzione. «I bread bar - aggiunge Napoletani - dovranno anche proporre e valorizzare ingredienti locali di qualità. Il segreto del loro successo è che sono duttili e, a seconda dei momenti della giornata, propongono alla clientela servizi diversi».



di Monica Di Pillo

Completa il quadro la massima trasparenza nei processi, per questo molte panetterie potrebbero pensare di introdurre la "cucina a vista". Altra soluzione potrebbe essere invece puntare tutto sul "km 0" producendo pani solo con farine di filiera corta e verificabile.

Gli esempi non mancano, da nord a sud. Tra i primi a lanciare la moda lo chef stellato abruzzese Niko Romito che ha - per usare una metafora appropriata - appena sfornato "Bomba" a Milano, "Spazio Pane e Caffè" a Roma e "Alt" a Castel di Sangro (Aq), dove propone "forno, brace, dolci e caffè", dalla colazione alla cena. Del resto sono i pasti che scandiscono la nostra giornata. cod 57197



IN SALA CON Matteo Bernardi
«Ogni tavolo è un mondo a sé»

Trentasei anni, veneto di **San Donà di Piave** (Ve), Matteo Bernardi **dal 2013 è il sommelier de Le Calandre** di Sarmeola di Rubano (Pd), ristorante della famiglia Alajmo che conferma le **tre stelle Michelin da 15 anni**



foto: Marco Peruzzo - Different Media Productions

di *Gabriele Ancona*

Bernardi non ha frequentato la scuola alberghiera, ha optato più per studi di economia, ma soprattutto ha seguito e osservato suo padre, da cui ha appreso l'arte del servizio in sala.

Oggi è un socio molto attivo della delegazione Veneto di Noi di Sala, l'associazione che da 2012 ne promuove i valori; il delegato regionale è Andrea Coppetta Calzavara, direttore de Le Calandre. «Quella del servizio - racconta **Matteo Bernardi** - è una passione che è maturata nel tempo, favorita dal fatto che sono cresciuto nei ristoranti. Mi piace ricordare che la mia prima esperienza professionale si è svolta nell'ultimo posto di lavoro di mio padre, prima del suo ritiro. Un passaggio di consegne dalla potente impronta simbolica».

Che cosa rappresenta il servizio in sala per Matteo Bernardi?

È innanzitutto accoglienza, è l'atto del ricevere a casa propria che si completa nel mettere a proprio agio gli ospiti. E questo vale per ogni tipologia di locale, da quello più esclusivo a quello più semplice. L'ospite prima di tutto: ogni azione e ogni movimento devono essere finalizzati al farlo stare bene, il meglio possibile. Per questo il complimento più gratificante ed esaltante che si possa ricevere è sempre: "Sono stato bene come a casa mia".

Da cinque anni sommelier in un tre stelle. Un bell'impegno...

Certo. Ma più che un impegno è uno stimolo che si rinnova costantemente. È un punto di partenza quotidiano. Non si finisce mai di imparare. Ogni tavolo è un mondo a sé, un microcosmo a cui bisogna sapersi adeguare. Siamo comunque una squadra affiatata e in sala c'è un numero uno dell'accoglienza. Andrea Coppetta Calzavara rappresenta un grande esempio.



Un lavoro di squadra anche nella gestione della cantina?

Un aiuto è necessario. Le Calandre custodisce 1.800 etichette, pari a 15mila bottiglie. Risulta quindi fondamentale passare molto tempo in cantina. Le bottiglie vanno controllate anche per capire quali "muovere" e quali mantenere. Un equilibrio vitale. Con stoccaggi di questo peso il vino deve girare per essere in attivo. Marketing ed economia vivono in cantina con il vino.

E il rapporto con la clientela?

Dal punto di vista enologico va saputa guidare cercando di interpretarne gusti e aspettative. Abbiamo poco più di un minuto per capire chi abbiamo di fronte. Per proporre l'abbinamento più corretto di una bottiglia con l'elaborazione gastronomica abbiamo comunque sempre le idee chiare in quanto studiamo e proviamo il menu per impostare l'offerta più adeguata. Cucina e sala devono vivere in simbiosi. Ma l'abbinamento si struttura in corso d'opera, in diretta, anche in base alla provenienza dell'ospite e alle sue esigenze. Si cerca comunque di favorire una proposta che oltre a essere gratificante sia anche innovativa, sorprendente. In quest'ottica il vino diventa uno strumento di comunicazione che racconta territori, tradizioni, persone, storie. Tra la sala e l'ospite si deve creare quindi un rapporto di osmosi. Il servizio è passione, marketing e psicologia, un rapporto stretto, proprio come quello che lega cliente, cucina e cantina. cod 56421

Per approfondire...

CUSTODIRE IL VINO

Per il sommelier Matteo Bernardi sono tre gli elementi portanti per custodire il vino in modo corretto: luce, temperatura e umidità. Sono le basi indispensabili per mantenere un equilibrio virtuoso. «La luce deve essere molto soffusa, la temperatura costante, intorno ai 16°C, e il tasso di umidità tra il 60 e il 70%. Bisogna inoltre tenere sempre a mente che i vini rossi escono dalla cantina e vanno direttamente in tavola. Se si sbaglia la temperatura si sbaglia anche il vino».





Laura Bello, autodidatta per passione

Laura Bello è di Palermo, ha un cuore caldo e un sorriso stellare. Il carattere deciso, modellato dalle vigorose risacche marine, le ha permesso di crearsi una carriera di successo nel mondo del bartending. Ha frequentato per un po' il liceo psicopedagogico, ma al terzo anno si è ritirata perché attirata dai locali palermitani ricchi di qualità e di prodotti che contribuiscono a rendere il concetto di Made in Italy un'eccellenza assoluta nel mondo. Inizia a lavorare nella pasticceria "Al Goloso", dove apprende i segreti della caffetteria.

In pratica, Laura impara il mestiere di banconista. «Un giorno venne un cliente che mi chiese di preparargli un bitter campari e gin, e da lì si aprì per me un nuovo orizzonte».



Da lì un primo pensiero: impegnarsi in qualcosa di nuovo che allo stesso tempo le piacesse davvero. Compra così diversi libri che parlano della professione di barman e dei cocktail internazionali e comincia a studiare. Segue dei corsi - ai tempi il più prestigioso era quello dell'Aibes - e comincia a frequentare i professionisti e i locali importanti di Palermo.

Non ha mai avuto un personaggio di riferimento, un vero e proprio mentore: per questo si definisce autodidatta. Tuttavia è cresciuta insieme ad un gruppo di personaggi che frequenta ancora oggi e che sono cuore pulsante di una nuova associazione di barman, Abi Professional. «Un'associazione - dice Laura - formata non solo da grandi professionisti ma soprattutto da cari amici che stimo tanto e con i quali è sempre un piacere trascorrere del tempo, sia per iniziative atte a valorizzare la nostra professione ed elevare la nostra professionalità che per semplice svago».

Laura Bello nella sua carriera ha lavorato in diversi locali, tra i quali il Byblos in via S. Corleo e il pub Santa Monica in via XX Settembre, e diverse discoteche; ha trascorso anche un periodo al Charleston e oggi, da tre anni, si trova al lounge-bar Stancampiano in piazza Campolo.

Vista l'esperienza acquisita, non ha difficoltà a indicare come riconoscere un vero professionista dietro al bancone: «Il professionista, seppur con la modestia che lo contraddistingue, mostra di non essere mai sazio di sapere e curioso di tecniche e prodotti che stimolino il gusto dei clienti. Il professionista cercherà anche di educare il gusto del cliente di modo che possa apprezzare le creazioni che gli si propongono. Senza supponenza ma con educazione e modestia, con un lessico adeguato e con argomentazioni comprensibili. Essere barlady o barman significa anche fare un lavoro manuale, per questo occorrono abilità e destrezza, doti che non tutti hanno».

Laura ha raggiunto molti obiettivi e le esperienze maturate l'hanno forgiata sino a trasformarla nella persona schietta e laboriosa che è oggi. Non manca di dare consigli ai giovani: «Se vogliono che diventi una professione con la P maiuscola, devono studiare, essere curiosi, fare tanta esperienza e avvicinarsi alle associazioni di categoria che daranno loro tutto il supporto necessario». Lei, assieme a tutti gli amici e colleghi di Abi Professional, è pronta a prenderli per mano e trasmettere loro il perno centrale di tutto, cioè la passione. cod 56907

Tutti i colori... del bere miscelato



di Carmine Lamorte

Il colore dei cocktail è un aspetto di fondamentale importanza, a cui molti barman professionisti dovrebbero prestare attenzione: tanta quanta ne danno all'aspetto, al gusto, al profumo e all'aroma. Nel corso degli anni ho avuto modo di verificare più volte la reazione del cliente davanti ad un cocktail quando questo viene presentato. Se farà un sorriso di gioia significa che abbiamo colpito nel segno; se invece resterà impassibile, forse l'aspetto e il colore non saranno proprio così azzeccati, anche se il gusto è straordinario.

Il cliente beve un cocktail "prima con gli occhi": questo dicevano i miei vecchi maestri, me lo ricordava sempre Sandro Moscardi, grande barman proprietario del Feeling Club Cocktail Bar.

Grazie al significato che ogni colore ha potremo dare un senso ai cocktail, interpretarne la funzionalità, offrirli ai nostri clienti in base al loro stato d'animo. Ogni cocktail-novità andrà quindi studiato e scoperto anche da questo punto di vista. Vediamo come.

- **Rosso**: indica la gioia, la festa, l'eccitazione sessuale, il calore. Un colore adatto a coppie di amici, fidanzati o persone che si sono appena conosciute.
- **Giallo**: ricorda il sole, è sinonimo di vivacità, stimola la concentrazione. Un colore da usare con persone che devono parlare d'affari, che stanno leggendo o semplicemente osservando o ammirando un bel panorama.
- **Arancione**: stimola amore e felicità, simboleggia il sole nascente, è il colore della gioia. Da proporre in occasione di feste, lauree, compleanni, ecc.
- **Verde**: ricorda la natura, è rilassante in quanto è definito un colore neutro, favorisce la calma e la riflessione. Colore da proporre durante una vacanza.
- **Blu**: stimola la sensibilità, induce alla calma, porta serenità, antistress. Un colore da proporre a uomini d'affari al termine di una discussione.
- **Blu indaco**: questo colore induce ad una forte concentrazione mentale, aiuta a rilassare. Da servire a chi è particolarmente eccitato, magari anche un po' sotto stress.
- **Bianco**: rappresenta la semplicità, la luce, aiuta a schiarire la mente. Colore da proporre la sera, in occasioni particolari.
- **Nero**: rappresenta l'oscurità, il vuoto. È un colore non colore, contribuisce a creare una barriera. Salvo eccezionali casi di ricette codificate, internazionali e ben conosciute meglio evitare di avventurarsi nella preparazione di cocktail con base questo colore. Eccezion fatta nel caso sia stata studiata una ricetta particolare e sia stata allo stesso tempo individuata una circostanza adatta nel quale realizzarla.
- **Marrone**: sinonimo di solidità, si associa a ciò che è destinato a durare. Da proporre nel momento in cui abbiamo una certa confidenza con il nostro cliente.
- **Rosa**: rappresenta l'amore e la gentilezza. Agisce in maniera spiccata sul sistema nervoso rilassandolo la vista. Un colore adatto a molteplici occasioni. cod 56793



Ristorante Savini condannato per frode
Ma la sentenza non convince

La Corte di Cassazione ha confermato la **sentenza di condanna per il Ristorante Savini**, in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano: secondo i giudici i **clienti non erano abbastanza informati sulla qualità dei prodotti**. Quattro mesi di reclusione, con pena sospesa e non menzione, per il proprietario Giuseppe Gatto



I fatti risalgono al 10 settembre del 2012, quando durante un'ispezione degli agenti dell'Annonaria della Polizia locale i congelatori del ristorante furono trovati pieni.

La principale accusa mossa dai giudici riguarda il menu del Savini, dove il riferimento ad alimenti surgelati compariva soltanto a margine della pagina, in carattere minuscolo e senza i dovuti asterischi accanto ai piatti che contenevano prodotti congelati. A questo si somma la mancanza di un'avvertenza, prima della lista dei piatti, che potesse in qualche modo mettere in evidenza questo particolare.

In questo modo, secondo la Cassazione, alimenti surgelati venivano serviti regolarmente e presentati come freschi, il tutto all'oscuro del cliente, che solo per scrupolo personale poteva venire a conoscenza della natura dei piatti che presentava il menu del Savini.

Inutile la difesa attuata dal ristorante, che ha cercato di convincere i giudici del fatto che l'indicazione sulla carta fosse sufficiente per garantire un'informazione corretta ai clienti, evidenziando che i prodotti congelati venivano usati soltanto in caso di esaurimento delle scorte o di un eccessivo afflusso di persone. Queste giustificazioni non erano sufficienti per i giudici, che già in primo grado avevano parlato di metodi non adeguati «a garantire una puntuale informazione sulle qualità del prodotto venduto». Perché? «L'informazione tramite il menu non era adeguata per la conformazione grafica che sfuggiva all'attenzione dell'avventore». E ancora: «I prezzi dei prodotti e la loro presentazione nel menu, unitamente alle caratteristiche di ristorazione d'élite dell'esercizio, erano tali da indurre l'avventore medio a ritenere che il prodotto fosse fresco».

A ciò si aggiunge che «l'utilizzo di prodotti surgelati o congelati era evenienza tutt'altro che rara negli esercizi gestiti da Savini»; dal momento che i menu non davano evidenza a quell'informazione, secondo i giudici avrebbe dovuto dunque essere il personale, senza diretta richiesta del cliente, a specificare l'eventuale presenza di alimenti congelati nei piatti.

In seguito a queste considerazioni Gatto, proprietario del Savini dal 2010 insieme al figlio Sebastian e all'epoca dei fatti presidente del Cda del ristorante, è stato definitivamente condannato dalla Corte di Cassazione a 4 mesi di reclusione, con pena sospesa e non menzione, con l'accusa secondo la quale «il diritto all'informazione

del consumatore non è stato rispettato».

Episodi di questo genere sono già capitati anche a eccellenze del panorama gastronomico italiano come Antonino Cannavacciuolo, quando i Nas di Torino avevano rilevato delle irregolarità nel bistrot a Torino gestito da lui e dalla moglie.

Riportiamo di seguito il parere autorevole di **Massimo Artorige Giubilesi**, tecnologo alimentare, ceo di Giubilesi & Associati, presidente Fcsi Italia e membro del Comitato scientifico di Italia a Tavola, che nel 2012 fu chiamato come consulente tecnico nel procedimento penale contro Savini per tentata frode nell'esercizio del commercio.

Si tratta di una sentenza che non può essere condivisa, stante l'interpretazione che viene data al reato di frode in commercio, interpretazione che ritengo molto ampia e forzata. Abbiamo varie testimonianze anche recenti in contesti analoghi in cui tale sentenza non sarebbe stata pronunciata, ovvero si sarebbe fermata al primo grado di giudizio.

Dove si configura la frode commerciale? Quando si dimostra l'atteggiamento doloso, quando il ristoratore vende o somministra una cosa al posto di un'altra ingannando il cliente. Nel caso del Savini non è stato così, tant'è che nella prima e nell'ultima pagina del menu c'era una scritta chiara in doppia lingua (italiano e inglese) di assoluta trasparenza dell'informazione verso il consumatore, sintomo di un comportamento scrupoloso e leale da parte del gestore del locale.

Tutti i membri del personale del Savini, con particolare riferimento ai direttori e ai maître, sono da sempre formati e addestrati attraverso corsi di formazione specifici, conoscono l'origine e lo stato fisico dei prodotti somministrati e vengono informati ogni giorno dagli chef in modo da sapere bene cosa stanno "vendendo" al cliente al tavolo.

È importante inoltre considerare che il lungo orario di apertura del locale (16 ore al giorno) e la massiccia affluenza di clienti fanno sì che sia logico tenere delle scorte di materie prime surgelate a supporto di quelle fresche refrigerate. Al momento dell'ispezione sono stati trovati anche molti prodotti refrigerati. Ma chi si è occupato dell'ispezione, peraltro senza redigere alcun verbale, si è limitato a controllare solo una parte delle celle frigorifere (i congelatori), ignorando quelle in cui erano conservati prodotti freschi refrigerati. E sono stati ritrovati prodotti congelati all'origine e abbattuti in loco, con le relative bolle di accompagnamento e documentazione di rintracciabilità, il tutto supportato dalle severe procedure del Sistema Haccp applicate dal ristorante. Non è stato precisato né quali né quanti erano i prodotti congelati utilizzati per quali piatti in maniera "fraudolenta".

L'indicazione riportata e ripetuta sul menu era: «Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate».

La sentenza a questo proposito parla di utilizzo di caratteri piccoli e grafica poco visibile. Questo non corrisponde al vero: il menu era in italiano e inglese, e la scritta occupava un terzo di pagina, sia la prima che l'ultima pagina del menu. Inoltre il personale di sala era (ed è sempre) a completa disposizione per qualsiasi richiesta. L'avvertenza, scritta su 2 pagine del menu in 2 lingue, secondo i suggerimenti del sottoscritto, è identica a quella consigliata dalla Regione Lombardia oltre che analoga alla formulazione indicata dal ministero della Salute per informare i consumatori sulla eventuale presenza di sostanze allergeniche.


Massimo Artorige Giubilesi

Come testimoniato dall'allora dirigente veterinario dell'Asl Milano Giovanni Pietro Pirola, è lecito chiedersi: dove sta scritto, in tutta la bibliografia accreditata, che un prodotto refrigerato sia di qualità inferiore rispetto all'analogo preparato con ingredienti freschi? Il prodotto non cambia né sotto il profilo organolettico né igienico-sanitario.

In conclusione, dal punto di vista sostanziale, comunicazionale e tecnico-legislativo, non si ravvisano atteggiamenti dolosi da parte del Savini che possano ledere il "diritto all'informazione adeguata per il consumatore". E non dimentichiamo che il D.lgs. 110/92 non prevede che ci voglia l'asterisco accanto ad ogni prodotto, ma solo e giustamente che il consumatore non sia indotto in errore. cod 57111

Filetto di branzino e funghi con brunoise di zucchine

www.ifse.it

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**

IFSE Culinary Institute

Procedimento

Per i Filetti di Branzino.

Filettate i branzini e con un coltello flessibile tagliate delle fette sottili a carpaccio. In una padella unta con dell'olio extra vergine fate rosolare l'aglio schiacciato con il timo tritato, aggiungete al soffritto i funghi porcini tagliati a fettine sottili e fate trifolare i funghi a fiamma vivace per qualche minuto,sfumate con il vino bianco secco, terminate la cottura, salate e pepate.

Sbollentate per 20 sec. le foglie di insalata canasta in acqua leggermente salata, raffreddatele rapidamente in acqua e ghiaccio e asciugate le foglie con della carta da cucina.

Stendete le foglie di insalata su un piano da lavoro, salate leggermente in superficie, adagiate nel centro una fettina di carpaccio di branzino, un po' di funghi porcini e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti.

Avvolgete su se stesse le foglie di insalata, legate con le foglie di porro e fate rosolare i fagottini in una padella con un filo di olio extra vergine, bagnate con il brodo di pesce.

Terminate la cottura in forno a 180°C per 8 minuti circa.

Per la Salsa

Rosolate lo scalogno tagliato a fettine sottili in una padella con la maggiorana, il dragoncello, il timo, il burro e un filo di olio extra vergine di oliva.

Unite la panna e il brodo di pesce e fate cuocere la salsa fino alla densità voluta. Mettete la salsa all'interno di un frullatore, salate, pepate, unite le erbe aromatiche tritate finemente ed emulsionate fino ad ottenere una salsa vellutata.

Per le Zucchine

Tagliate le zucchine in brunoise piccola e fatele rosolare in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato e un filo di olio extra vergine di oliva. Salate e pepate.

Ingredienti

Per i Filetti di Branzino		
Branzini porzione	n.	**2**
Funghi porcini	g.	**200**
Aglio spicchio	n.	**1**
Timo rametti	n.	**4**
Insalata canasta foglie	n.	**8**
Porro foglie,	n.	**4**
Pepe bianco Sale	q.b.	
Per la Salsa		
Scalogno	g.	**25**
Maggiorana rametto	n.	**2**
Dragoncello rametto	n.	**1**
Sale fino	q.b.	
Pepe bianco	q.b.	
Panna	g.	**200**
Maizena	q.b.	
Brodo di pesce	g.	**200**
Per le Zucchine		
Zucchine	g.	**320**
Aglio spicchio	n.	**1**
Sale fino	q.b.	
Pepe bianco	q.b.	
Per la Decorazione		
Porro foglie	n.	**2**
Farina "00"	q.b.	



Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

Listeria, rischi e contromisure Determinante la cottura dei cibi



di Serena Pironi
Tecnologo alimentare



di Francesca Totò
Tecnologo alimentare

È un'estate di fuoco per il clima, ma anche per la massiccia recall di prodotti alimentari a causa della sospetta presenza di Listeria monocytogenes, microrganismo di origine ambientale responsabile della listeriosi. Può rimanere vitale in terreno ed acqua, teme i trattamenti termici, ma non il freddo. Per via di queste caratteristiche è uno di quei patogeni a cui occorre prestare attenzione negli alimenti "ready to eat" ovvero che non necessitano di cottura o riscaldamento prima del consumo. Tollera anche basse concentrazioni di ossigeno, quindi potrebbe resistere anche in confezioni in atmosfera protettiva (termine da non confondere con il sottovuoto).

L'ingestione di una partita alimentare contaminata, potrebbe comportare diverse forme patologiche: da gastroenteriti acute febbrili a poche ore dall'ingestione dell'alimento contaminato in soggetti sani, a forme più invasive e sistemiche in persone immuno-compromesse, quali meningite, encefalite, setticemia, che possono avere conseguenze fatali. Nelle donne in gravidanza potrebbe manifestarsi con sintomi di tipo influenzale e causare aborti e setticemia perinatale.

Di Listeria non ne esiste solo una specie, ma la monocytogenes è la più patogena del gruppo. Dal 2015 al 15 giugno 2018 in 5 Stati membri dell'Unione Europea (Austria, Danimarca, Finlandia, Svezia e Regno Unito) sono stati segnalati 47 casi di listeriosi, di cui 9 ad esito fatale, causati da un nuovo ceppo di Listeria monocytogenes, isolato da prodotti surgelati, in particolare da mais, mix di verdure contenenti mais e, raramente, da spinaci e fagiolini.

Questi alimenti (usualmente consumati previa cottura) sono talvolta aggiunti, dopo scongelamento, come ingredienti in insalate, frullati o estratti vegetali, rappresentando, se contaminati, un potenziale rischio per il consumatore.

Se Listeria monocytogenes dovesse essere presente all'origine in questi vegetali surgelati, potrebbe crescere rapidamente durante la fase di scongelamento anche quando quest'ultimo avviene a temperatura di refrigerazione (+4°C) (*fonte: ISS*).

Anni fa ci sono stati casi di morte di persone a rischio per listeriosi nelle Marche, a seguito del consumo di un salume (coppa di testa) contaminato. Recenti i casi di listeriosi su meloni retati australiani. Nell'ultimo mese, dopo il ritiro dal mercato di alcuni lotti contaminati di minestrone surgelato, di recente sono stati oggetti di richiamo vaschette in atmosfera protettiva di prosciutto cotto, entrambi di marche note.

Questi casi fanno capire come Listeria sia difficile da eradicare, nel momento in cui sopravvive e si sviluppa. Questo microrganismo, difatti, è in grado di aderire alle superfici formando biofilm, che si possono prevenire solo con un efficace sistema di sanificazione. Laddove questo termine implica due azioni ben chiare: detergere e disinfettare.

Il Reg. (CE) n. 2073/2005 e succ. modifiche fissa dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare e disciplina l'assenza di Listeria monocytogenes in talune categorie di alimenti, favorevoli alla sua crescita. Ma quali sono questi alimenti? Formaggi, salumi, insalate di quarta gamma ed altra ortofrutta, prodotti ittici, acqua e negli ultimi mesi sono entrati nella lista anche le verdure surgelate.

Se il prodotto non rispetta i requisiti microbiologici come da normativa, si dovrà procedere al ritiro o al richiamo della partita coinvolta in base al Reg. (CE) n. 178/2002. Nel caso di un esercizio di somministrazione, qualora vi sia la segnalazione del ritiro di un ingrediente contaminato da Listeria da parte di un fornitore o dell'autorità sanitaria, occorre procedere al richiamo ed all'attivazione del proprio sistema di allerta, descritto nella propria procedura o manuale di tracciabilità/rintracciabilità.

REGOLE PER LA PREVENZIONE

- Pulire frigoriferi, freezer, celle di stoccaggio secondo una frequenza ordinaria (maniglie e pareti inclusi);
- Mantenere all'interno di frigoriferi, congelatori e celle i cibi coprendoli e separandoli per tipologia merceologica;
- Lavare bene frutta e verdura, magari con l'ausilio del bicarbonato, ed asciugarla con carta a perdere prima di conservarla nuovamente, se non impiegata subito;
- Impiegare un prodotto disinfettante, non solo detergente, sulle superfici e gli utensili;
- Rispettare un piano di sanificazione adeguato, come tipologia di prodotti da impiegare, modalità di impiego e frequenze. Occorre prestare attenzione alla pulizia degli erogatori di acqua dei lavelli, perché in queste zone si potrebbe sviluppare un eventuale biofilm;
- L'igiene della persona (in particolare delle mani) e degli utensili sono indispensabili durante le preparazioni;
- Evitare l'impiego di formaggi prodotti con latte non pastorizzato.

Solamente sottoponendo l'alimento ad un trattamento termico adeguato, ad una temperatura di almeno 75°C al cuore del prodotto per almeno 3 minuti consecutivi, riusciamo a garantire la sua inattivazione, rendendo così salubre l'alimento contaminato. Ma dopo che un alimento è stato cotto e raffreddato o non prevede trattamenti termici, l'igiene dell'ambiente e della persona che li lavora sono fondamentali. cod 56954



CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Per informazioni: **www.tecnologialimentari.it**





Allergie alimentari

Poca chiarezza, nessuna formazione

di *Gabriele Ancona*

L'antefatto. La giovane donna di Navacchio (Pi) si è sentita male mentre tornava a casa dopo una cena al ristorante, un locale che frequentava abitualmente e che riteneva sicuro. Chiara soffriva infatti di una forte allergia a uova, latte e derivati e portava sempre con sé i medicinali di emergenza.

La crisi respiratoria che l'ha colpita deve essere stata violentissima: l'ago della siringa con cui ha cercato di iniettarsi la dose di adrenalina è stato trovato piegato a 90 gradi. Forse il malore le ha impedito di utilizzare tutto il dosaggio necessario a salvarle la vita.

Cosa può essere successo? Come è possibile che un ristorante "sicuro" si possa essere trasformato in "letale"? Gli inquirenti pare abbiano messo sotto la lente una bruschetta, forse a contatto con una minima quantità di latte, sulla quale era appoggiata una vellutata di piselli.

C'è da dire che la sera di domenica 15 luglio il ristorante era affollato per un matrimonio. Non si esclude che nel via vai e nella concitazione del servizio possa esserci stata un'involontaria contaminazione tra una

Non ci sono più dubbi. **Chiara Ribechini è morta per reazione allergica**. Lo ha stabilito l'autopsia effettuata il 18 luglio che ha confermato l'ipotesi di **shock anafilattico**. Si riapre il **dibattito sulla sicurezza alimentare**: ne parlano il **tecnologo alimentare Massimo Giubilesi** e il **cuoco Fic Alessandro Circiello**

delle portate della cena di nozze e un piatto servito a Chiara.

«Vogliamo solo che la morte di Chiara non sia stata vana e per questo rivolgiamo un appello a tutti affinché di queste forme allergiche si parli senza reticenze o paure di discriminazioni». Lo hanno dichiarato all'Ansa, tramite il loro legale, i suoi genitori, che hanno ampliato il discorso senza mai mettere sotto accusa il ristorante.

«Il loro è un ragionamento generale - ha puntualizzato l'avvocato **Francesca Zuccoli** - perché soprattutto per quanto riguarda le allergie alimentari è necessario lavorare di più sulla sicurezza anche dei locali, che devono avere attrezzature e cucine idonee per evitare il più possibile il rischio di contaminazioni tra singoli alimenti e materie prime lavorate. Non basta rendere pubblico l'elenco degli allergeni per sentirsi al sicuro. Insomma, il caso di Chiara, che ha saputo convivere con la sua allergia conducendo una vita piena e normale, può essere utile per il futuro perché questi drammi non si ripetano».

Per non rendere vano l'appello della famiglia Ribechini abbiamo voluto sentire il pensiero di due autorevoli figure professionali: **Alessandro Circiello** e **Massimo Artorige Giubilesi**.

Circiello, presidente dell'Unione regionale cuochi Lazio - Federazione italiana cuochi, da molti anni è impegnato in iniziative e campagne volte ad affermare il valore della salute a tavola. Opinion leader ed esperto di alimentazione, è il portavoce della figura del cuoco come promotore di salute. Massimo Giubilesi è tecnologo alimentare, ceo Giubilesi & Associati, presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari Lombardia e Liguria, presidente Fcsi Italia, direttore scientifico Igiene Alimenti e membro del Comitato scientifico di Italia a Tavola.

«È fondamentale scongiurare la contaminazione per manipolazione - spiega Alessandro Circiello - l'igienizzazione deve essere assoluta e in profondità. In seconda battuta, vanno comunicati subito al personale di sala, che deve conoscere la composizione delle ricette, eventuali allergie. Il dialogo tra sala e cucina deve essere fluido e immediato, in modo da blindare la catena costituita da elaborazione gastronomica e servizio. Vorrei aggiungere che i piatti già pronti sono una certezza, ma basta aggiungere un decoro per abbellirli e si entra in un terreno minato».

Un altro aspetto da mettere in evidenza è la trasparenza, che difficilmente i ristoratori mettono in pratica. «Nei ristoranti - sottolinea Circiello - va pubblicato l'elenco dei 14 allergeni sul menu, riga per riga, portata per portata, ne va segnalata la presenza in ogni ricetta. Una legenda a fondo pagina renderà semplice e immediata la comprensione. Questo non succede come dovrebbe, perché mancano, di fondo, formazione e conoscenza. In Italia per aprire un ristorante basta un corso di un giorno».

Massimo Artorige Giubilesi entra nel merito della morte di Chiara Ribechini. «Era una cliente abituale. Che sia stato servito un piatto per un altro? Tecnicamente credo si sia trattato di una cross contamination, una contaminazione occulta, molto forte. Purtroppo in Italia si vive alla giornata e la tragedia di domenica scorsa sta puntando i riflettori su questa tematica. Ma fino a quando? Nel nostro Paese 5 ristoranti su 10 si limitano a pubblicare l'elenco degli allergeni. Quanta informazione, sensibilizzazione e formazione efficace è stata fatta? C'è scarsa allerta sulla sicurezza nutrizionale, che può rivelarsi letale. Certo, i piatti pronti sono una garanzia, ma dove vengono rigenerati? E siamo punto e a capo. È necessario effettuare un profondo passaggio culturale, il che non significa trasformare luoghi di benessere in cliniche, ma dobbiamo sapere di cosa stiamo parlando. Il concetto di sicurezza igienica deve viaggiare in parallelo a una nuova sensibilità diffusa. Al riguardo bisogna promuovere campagne importanti. Con il termine cultura intendo combattere l'ignoranza, ma è difficile con un turn over eccessivo e quando non si è ancora capita la differenza tra allergia e intolleranza. Va combattuto quel nemico invisibile che si annida nel piatto. E che fa disastri, anche se tutto sembra pulito». cod 56716

Riapre la scuola di Molino Grassi
Nuovi corsi, dalla pizza al panettone



A **settembre** prende il via il **secondo semestre della scuola "Impastando s'impara"**. Tantissime **novità** tra cui **due corsi a 4 mani** con la partecipazione di **Carlo Di Cristo**, professore all'Università del Sannio e panificatore

Cristian Zaghini aprirà il percorso formativo per la pizza con nuove date e novità. Il 24 settembre primo corso sulla pizza con gli impasti diretti: il corso sarà rivolto a pizzaioli con esperienza basica che vogliono approfondire la propria professionalità sulla conoscenza delle farine, dell'acqua, dell'olio e del lievito. Si apprenderanno le tecniche di lievitazione e maturazione brevi, lunghe e controllate con il freddo.

A seguire, il 15 e 16 ottobre, gli impasti indiretti, biga e poolish: corso rivolto ai professionisti che vogliono crescere ulteriormente, migliorarsi e specializzarsi sugli impasti indiretti. Cristian Zaghini esporrà come calcolare le giuste percentuali di biga o poolish nell'impasto, evitando gli errori più comuni nel preparare i prefermenti, ottenendo così miscelazioni di farine personalizzate con le giuste proporzioni, imparando a calcolare i valori finali della miscelazione e dei tempi di maturazione e idratazione degli impasti. Verranno proposte nuove tipologie di bighe con farine integrali che andranno ad aromatizzare l'impasto dandogli un profumo unico.



Il 5 novembre sarà la volta del gluten free: corso rivolto a tutti i professionisti che vogliono approfondire l'argomento per poter affrontare la problematica legata alle persone allergiche al glutine. Zaghini insegnerà come creare e gestire un lievito madre gluten free per un impasto completamente senza glutine.

Il 12 e 13 novembre sarà poi la volta del lievito madre, l'appuntamento sempre più atteso: il corso sarà rivolto a chi volesse inserire nella propria pizzeria il massimo della digeribilità, friabilità e leggerezza della pizza, lavorando nel modo più naturale e antico. Nei due giorni di corso si apprenderanno le tecniche di gestione dei rinfreschi del lievito madre, le giuste percentuali di inoculo in un impasto, la gestione del mantenimento nel tempo e come rimediare agli imprevisti legati alle temperature e alle condizioni avverse.

Il corso più innovativo, il primo in cui **Carlo Di Cristo** affiancherà lo storico collaboratore di Molino Grassi, Cristian Zaghini, sarà il 3 e 4 dicembre. I due docenti si confronteranno nella creazione di un fermento spontaneo senza lieviti aggiunti, ma usando quelli autoctoni e liberi in atmosfera, partendo da frutta, verdura, cereali e semi di chia. Grazie alla partecipazione di Di Cristo verrà approfondito l'aspetto biochimico e microbiologico della fermentazione.

Protagoniste dei corsi pizza saranno le farine biologiche Molino Grassi meno raffinate come la Tipo 1, la Tipo 2, le integrali fini e grosse e la nuova Tipo 1 forte. La "Farina Tipo 1 Bio forte" è ricca di parti cruscali; una volta impastata, sprigiona i profumi più intensi del cereale ma unisce forza e stabilità grazie alla miscela di grani utilizzati, permette di lavorare il prodotto anche con alte idratazioni, con possibilità di lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 48 ore, permettendo di spingersi fino alle 72 ore.

Ezio Marinato e Carlo Di Cristo saranno i protagonisti del corso del 27 e 28 ottobre, sul tema del Panettone, dove oltre alla parte pratica verranno affrontate, in un dibattito aperto tra docenti e corsisti, le varie problematiche che potrebbero insorgere nella creazione e gestione degli impasti, trovando insieme le eventuali soluzioni per poter gestire il tutto al meglio ed ottenere così un prodotto eccellente. Il corso sarà quindi un dibattito aperto tra docenti e corsisti! Protagonista la nuova "Panettone", farina prodotta mesi prima per poter garantire stabilità, forza ed elasticità all'impasto.

L'8 novembre vedremo poi Ezio Marinato protagonista di un corso sulla biscotteria secca da banco. Per quanto riguarda la focaccia, protagonista sarà il Maestro **Ezio Rocchi** il 22 ottobre con la focaccia ligure con impasto diretto e il 26 novembre con la focaccia ligure impasto indiretto. In entrambi i corsi Ezio Rocchi affronterà la creazione e la gestione dell'impasto per ottenere un ottimo prodotto da banco, proponendo focacce classiche e farcite e creando con lo stesso impasto prodotti alternativi.

La scuola del Molino continuerà il suo percorso itinerante nelle regioni Veneto, Abruzzo e Sicilia: il 12 settembre Ezio Rocchi sarà in Veneto con la focaccia metodo diretto; Cristian Zaghini sarà l'8 e 9 ottobre in Veneto con le fermentazioni spontanee, il 23-24 novembre in Sicilia con il lievito madre e il 20 novembre in Abruzzo con gli impasti diretti.

I corsi si possono acquistare sul sito **www.molinograssi.it** oppure scrivendo a **vanessaveronesi@molinograssi.it**.

cod 57161



Ifse, formazione a 360°

Transfer ad hoc e più visite didattiche

Eccellenza, questa è la **parola d'ordine che caratterizza le molte partnership di successo di Ifse**, l'autorevole **scuola internazionale di alta cucina e pasticceria** italiana di Piobesi Torinese (To). Tra queste la prestigiosa collaborazione con **Autocrocetta** e **Autogrup** che **garantisce agli studenti nuove automobili**

Una sinergia territoriale, ma sicuramente dal sapore internazionale in accordo con l'amministratore delegato del gruppo Paolo Bollero. Autocrocetta e Autogrup hanno, infatti, messo a disposizione della scuola vetture di altissimo livello utili ad accompagnare gli studenti nel corso delle visite didattiche e nei transfer o per condurre i cuochi della scuola nelle missions in giro per l'Italia, per viaggiare all'insegna del comfort e dell'eleganza.

Anche i ragazzi in arrivo dall'estero sono accompagnati in istituto dalla flotta Ifse/Autocrocetta per un benvenuto che fin da subito coccola i futuri studenti Ifse ma soprattutto profuma di stile.



Una Volvo XC90, una Bmw Serie 2 Tourer e una Mini Clubman a rappresentare i vari marchi trattati dal gruppo. Tutti i mezzi sono customizzati Ifse/Autogrup con grafiche accattivanti dedicate al mondo della cucina.

La scuola Ifse è attualmente partner di Autogrup in relazione al marchio Volvo, Autogrup si contraddistingue infatti per un'altissima attenzione alla soddisfazione dei propri clienti con un servizio orientato all'eccellenza, davvero una caratteristica che accomuna i due marchi. Autocrocetta è invece presente in relazione ai marchi Bmw e Mini che grazie all'alta professionalità e qualità si pone oggi ai vertici delle concessionarie italiane della prestigiosa marca bavarese.

Due realtà che puntano verso la stessa direzione, che non potevano quindi che incontrarsi per creare un connubio che lega due mondi così diversi quello dell'alta cucina e quello dell'automobilismo, che, in questo caso, non sono mai stati così vicini.

Diversi gli eventi che le due realtà hanno già realizzato in collaborazione in cui la passione per le auto ha incontrato la passione per l'alta cucina nel corso di vernissage o attività simili in cui i clienti Autocrocetta hanno potuto gustare le prelibate preparazioni realizzate da docenti e studenti Ifse per l'occasione accompagnate da vini scelti dal sommelier Ifse in abbinamento. C'è proprio da dire che è una partnership destinata a continuare a viaggiare verso orizzonti sempre nuovi.

cod 56923

Per informazioni: **www.ifse.it**





Sinuosa 75



Water Collection

LavelliADV.it / 2018



Rotari AlpeRegis Pas Dosé
con gnocchi di patate di montagna

AlpeRegis Pas Dosé viene prodotto con **uve Chardonnay di alta collina** (altitudine minima di 500 metri), **zona con notevoli sbalzi termici** favorevoli alla formazione di una **buccia più spessa** e quindi di **aromi più intensi**

Nel Rotari AlpeRegis Pas Dosé Trentodoc l'affinamento di oltre 60 mesi sui lieviti in bottiglia, in seguito alla seconda fermentazione, assicura una maggiore stabilità del vino e una ricchezza aromatica con nuance di frutta secca e delicati sentori di pane che preparano il palato ad una sorpresa finale: l'assenza di liquore di dosaggio.

Questo mistico liquore è l'ultimo tocco dell'enologo, una firma a completamento di un'opera. Nel Pas Dosé questo liquore manca, quindi si percepisce la totale integrità del prodotto, le sensazioni minerali di pietra focaia del terreno di provenienza, l'espressione dei lieviti durante la seconda fermentazione. Ovviamente il residuo zuccherino finale è molto basso, si parla di circa 1 grammo di zucchero, pertanto un vino da intenditori. Uno spumante metodo Classico Trentodoc di questo tipo richiede un abbinamento specifico e la proposta del ristorante 1 stella Michelin "L Chimpl" di Tamion, frazione di Vigo di Fassa (Tn), appare perfetta. La cucina è gestita dall'esperto chef Stefano Ghetta (stella Michelin dal 2013) e il locale è ospitato dall'Hotel Gran Mugon di proprietà della famiglia della moglie, Katia Weiss, che cura il servizio in sala.

L'abbinamento proposto è con gli Gnocchi di patate al fieno d'alpeggio, speck e lumache alle erbe spontanee. La particolare struttura del piatto e il mix di sapori sapientemente abbinati crea una sensazione gustativa intensa ricca di contrasti tra le note dolci degli gnocchi e quelle più amare delle lumache.

AlpeRegis Pas Dosé si abbina perfettamente a questa sinfonia di gusti, grazie alle sue note agrumate e di frutta secca che richiamano il sapore della terra e si sposano con la nota delle lumache.

La grande sapidità permette di apprezzare fino in fondo le erbe aromatiche selezionate dallo chef e regala una piacevole sensazione di pulizia al palato. cod 57148



Rotari AlpeRegis Pas Dosé Trentodoc

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: Prodotto con sole uve Chardonnay. La lunga rifermentazione e affinamento in bottiglia, secondo il metodo Classico nel rispetto del disciplinare di produzione Trentodoc, conferisce a Rotari AlpeRegis Pas Dosé caratteristiche uniche e di notevole pregio. I lieviti, durante la sosta di almeno 60 mesi, donano a Rotari AlpeRegis grande struttura e note aromatiche persistenti ed equilibrate
Colore: paglierino carico con riflessi dorati
Profumo: note di agrumi, albicocca e pesca gialla. Crosta di pane e sentori di fiori bianchi. Finale con note di pasticceria, crema
Sapore: pieno, fragrante, ben bilanciato con aromi di nocciola, lievito e miele
Servire a: 8-10°C



Nosio
Via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.rotari.it

Gnocchi di patate al fieno d'alpeggio, speck e lumache alle erbe spontanee

Ricetta di Stefano Ghetta, cuoco del ristorante "L Chimpl" di Vigo di Fassa (Tn)

Ingredienti (per 4 persone)

Per gli gnocchi: 500 g patate cotte e schiacciate, 50 g farina, 50 g fecola, 1 uovo, 20 g Parmigiano, sale, noce moscata
Per la crema di fieno: 50 g latte fresco, 50 g panna fresca, 1 patata, mezzo porro, 25 g fieno di montagna
Per le lumache: 20 lumache, sale grosso, 1 scalogno, aglio a piacere, 50 g burro, sale, pepe, prezzemolo fresco
Per il pane alle erbe: 50 g pane raffermo, 10 g prezzemolo, 10 g aglio orsino, 10 g silene, 10 g buon enrico, mezzo spicchio aglio, sale, pepe
Per il servizio: 50 g burro per rosolare, 50 g fondo di vitello, qualche foglia di acetosella, sale, pepe

Preparazione

Per gli gnocchi: impastare tutti gli ingredienti quando le patate sono tiepide e formare gli gnocchi. A piacere rigare su un pettine di legno.
Per la crema di fieno: tostare e sterilizzare il fieno a 120°C per 5 minuti in forno, nel frattempo portare il latte a 40°C e mettere in infusione il fieno per circa 5 ore, filtrare e cuocere aggiungendo la patata e il porro. Frullare tutto per ottenere una consistenza vellutata, aggiungere la panna e regolare di sale e pepe.
Per le lumache: far spurgare le lumache, risciacquare abbondantemente e far sbollentare per 3 volte per 5 minuti cambiando ogni volta l'acqua di cottura. Estrarre le lumache dal guscio con l'aiuto di uno stuzzicadenti e sfregarle tra di loro con sale grosso per togliere eventuali residui di bava. Risciacquare nuovamente. Preparare un fondo con burro, scalogno e aglio, rosolare le lumache per qualche minuto, regolare di sale e pepe e aggiungere il prezzemolo tritato.
Per il pane alle erbe: tostare il pane in forno a 150°C, poi raffreddarlo e frullare con tutte le erbe. Regolare di sale e pepe e mezzo spicchio d'aglio.
Per il servizio: bollire gli gnocchi per qualche minuto in acqua bollente salata, scolare e rosolare in padella con burro emulsionato. Mettere sopra delle fette di speck (possibilmente una buona riserva), rosolare le lumache con burro e passarle nel pane alle erbe. Servire con la crema di fieno che fa da fondo, adagiare gli gnocchi coperti con lo speck, aggiungere le lumache, ancora un pizzico di pane alle erbe, fondo di vitello e acetosella.

I celiaci diagnosticati in Italia sono circa 182.000 e sono in aumento costante del 5% annuo*



CARTE D'OR

Finalmente Senza Glutine

- Panna Cotta, Crema Catalana, Mousse al Cioccolato e Sorbetto al Limone: stessa ricetta ma con certificazione "senza glutine" Crema per Tiramisù: nuova ricetta con mascarpone, in più certificata "senza glutine"
- Versatili: è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert
- Affidabili: elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato
- Pratici: metodo di preparazione a freddo semplice e veloce



Caratteristiche dei prodotti:

PRODOTTO	Panna Cotta	Mousse al Cioccolato	Crema per Tiramisù	Crema Catalana	Sorbetto al Limone
Peso per Confezione	2 x 260g = 520g	3 x 240g = 720g	2 x 245g = 490g	3 x 172g = 516g	1.44kg
Resa/Porzioni	48	36	48	30	50



Unilever Food Solutions

*Sito AIC, Relazione annuale al Parlamento 2015



Teglie in alluminio
per una cottura perfetta in forno

Quando si parla di **strumenti di cottura** non si intendono solo le **pentole di forme e di materiali diversi adatte ai piani tradizionali con fuoco**, ma anche per esempio le **teglie adatte alle cotture da forno**

Anche se è limitativo parlare di teglia in modo generico, ed è molto complesso parlarne in modo dettagliato, cerchiamo di seguito di chiarire quali devono essere le principali caratteristiche del prodotto che dobbiamo usare a tale scopo e che spesso, malgrado la straordinaria evoluzione dei forni odierni, è in grado di fare la differenza.

Il materiale principe utilizzato per le teglie da forno professionali è l'alluminio, metallo straordinariamente duttile sia per la capacità di diffondere il calore in modo omogeneo, sia per essere leggero e robusto al tempo stesso ed anche ufficialmente conforme alle normative igieniche di cottura e di conservazione alimenti stabilite dal decreto legge n°76 del 18/04/2007. Questo materiale, a differenza del comune acciaio inox delle normali bacinelle da forno, ha un'ottima resistenza alle alte temperature, non si distorce e resta completamente piano durante la cottura. L'alluminio delle teglie da for-

no è spesso verniciato con vernici in grado di garantirne più o meno l'antiaderenza. L'unico inconveniente delle teglie in alluminio è che una volta verniciato con le comuni vernici antiaderenti perde un po' della sua struttura rigida (ricottura del materiale) ed è per questo che si sconsiglia la riverniciatura del pezzo.

Essendo l'alluminio un materiale duttile, si spazia da teglie per la cottura di baguette con la caratteristica loro forma a dune, a teglie con impronte cilindriche per la cottura di focaccine o piccole torte, a teglie piane microforate che garantiscono al prodotto la giusta e omogenea cottura. L'evoluzione delle prestazioni dei forni deve quindi essere seguita da una sempre più corretta evoluzione dello strumento di cottura. Una teglia troppo pesante implica una scarsa maneggevolezza mentre una teglia meno pesante rende più appropriata la cottura nel forno, il lavaggio e lo stoccaggio, permette di non affaticare l'utente e quindi dare più energia e costanza alla produttività. Gli spessori variano da 1 mm a 2 mm nelle normali teglie, ma se ne producono fino anche a 1 cm di spessore per cotture molto particolari.

Un altro materiale impiegato per le teglie da forno è la lamiera cosiddetta "blu" o lamiera di ferro, adatta per lasciare quella sorta di crosticina croccante in focacce, pizze e pane. Questo materiale purtroppo però non ha preso piede nell'uso attuale perché tende ad arrugginire e necessita di una manutenzione costante, con tempi di pulizia abbastanza lunghi. Anche lo stoccaggio dopo il lavaggio diventa scomodo perché queste teglie necessitano di uno strato di olio su tutta la superficie e quindi diventano molto aggredibili da polvere e agenti esterni. Anche se oggi la tecnologia è riuscita



ad ovviare in parte a questo problema, ricoprendo il ferro con un sottilissimo strato di alluminio che funge da vera e propria barriera per l'esterno, naturalmente per esse rimane il problema dell'importante peso.

Una teglia molto particolare è la teglia per grigliare: una vera e propria griglia che può tranquillamente cuocere più alimenti al tempo stesso senza pericolo di contaminazione tra i cibi. Questa teglia è particolarmente indicata ad usi intensivi essendo un monoblocco risultante da una fusione di lega di alluminio, contrariamente a quelle che si trovano solitamente sul mercato che sono di materiali diversi e adottano metodi di assemblaggio che con il tempo non escludono le possibili deformazioni per l'alto numero di componenti fissati (di solito mediante viti) e quindi non reggono ai cicli di cottura.

Un uso particolarmente indicato per le teglie in alluminio è verso le strutture che eseguono il servizio di catering. Queste teglie sono perfette per il ciclo di "cook and chill", dove possiamo quindi effettuare la nostra preparazione con un'eccellente resa in cottura, andando poi ad utilizzare l'abbattitore di temperatura (per cui queste teglie sono particolarmente indicate) con la preparazione direttamente nella teglia per poi procedere allo stoccaggio in attesa di poterla rigenerare per andare in servizio durante gli eventi dei catering, anche qui naturalmente potendo apprezzare quelle che sono le caratteristiche di velocità e di diffusione di calore proprie dell'alluminio. cod 57090

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Street Food Style
Spazio ai contenitori



Non ci siamo inventati nulla di nuovo ma lo abbiamo reso **glam**, **trendy** e **ricco di suggestioni per il palato**

Lo Street Food ha storia antica (le prime tracce risalgono agli antichi Egizi che al porto di Alessandria friggevano il pescato per poi venderlo per strada), ma è solo con il nuovo millennio che ha conquistato anche i più recalcitranti, abituati a pasti "seduti" e ad accurate mise en place. Ad intuire il potenziale dell'"assaggio da passeggio" furono per primi i francesi, che affiancarono al Croque Monsieur dei bistrot i "pâtés" farciti con carni stufate o verdure da sbocconcellare lungo la Senna. I cugini inglesi gli fecero eco facendo del "fish and chips" avvolto nel giornale un vessillo. Da lì l'ascesa: nato povero in epoche remote, nella stagione della globalizzazione il cibo da strada ha invertito il senso di marcia divenendo baluardo dell'identità di un territorio, ma anche moda e formula giocosa per pranzi di lavoro e cene take away non convenzionali.

L'Italia ha fatto scuola, contribuendo a mantenere vivo il costume alimentare del suo popolo e a promuovere una nuova corrente gourmet che al tavolo del ristorante preferisce il bancone dei furgoncini o i contenitori da asporto per "spizzicare qua e là" camminando per la città. Il trend è innegabile, come conferma anche TripAdvisor che, inserendo food truck di successo tra i "must be place" di Milano, ha consacrato questa cucina a fenomeno del terzo millennio.

Fenomeno che seduce per la qualità degli ingredienti, la golosità delle ricette e la singolarità del servizio. Mise en table sofisticate cedono infatti il passo a contenitori che abbinano funzionalità ed estetica, comodità e sicurezza. Scatole in cartone iper design per insalate, vaschette e coni rigidi dalle grafiche accattivanti per fritti sfiziosi, bag per riporre hamburger preservandone la temperatura, bicchieri con coperchi e piatti in materiali riciclabili consentono di banchettare senza sedersi ad un desco.

«Il cibo da strada è stato promosso sia dalle aziende - spiega **Sergio Pezzotta**, presidente del cda di Ros - come confermano business lunch informali o eventi particolari, sia dalle città che si trasformano in palcoscenici per festival e food happening. Nasce quindi la necessità di fornire soluzioni che abbinino design e praticità per agevolare il consumo».

Lo ha ben compreso Firstpack, azienda leader nel settore del packaging alimentare monouso specializzata



in stoviglie biodegradabili, che interpretando le esigenze del mercato "street" ha sviluppato un'articolata gamma di proposte per rispondere ad esigenze sempre più specifiche. «Che si tratti di contenitori a cono per patatine, di drink glass o di scatole per mini toast - prosegue Pezzotta - Firstpack ha progettato il contenitore perfetto, per forma, grandezza e uso, per ogni occasione, così da favorire un'esperienza gourmet sempre più ricercata».

La nota di valore? L'attenzione alla sostenibilità, come sottolinea anche il marchio "Ecolomique" che raggruppa tutti i contenitori riciclati o riciclabili. Investendo su materiali green (carta, bambù, amido di mais, fibra di canna da zucchero, palma e legno), privilegiando gli imballaggi naturali e le risorse rinnovabili, l'azienda ha prodotto linee biodegradabili al 100% o eco-friendly per limitare al minimo l'impatto sull'ambiente. Come a dire: una buona cucina deve essere una cucina buona. Anche se consumata on the road. cod 57151



Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Tecnologia e affidabilità Le due sfide vinte da SpeeDelight

In questo secondo capitolo sullo studio e la progettazione dello SpeeDelight, importante è ricordare il ruolo giocato dall'accelleratore tecnologico The Research Hub by Electrolux Professional che si propone come alleato e partner per le università, le industrie e i centri di ricerca, al fine di promuovere l'innovazione, creare opportunità per i giovani talenti e incoraggiare la creatività.

Il suo intervento è stato determinante soprattutto in fase di analisi e studio dei materiali per realizzare SpeeDelight, un lavoro di ricerca congiunta tra azienda e ricercatori universitari, come ha raccontato **Michele Simonato**, technology manager di Electrolux Professional.

«La sfida - ha spiegato Simonato - è stata quella di individuare i giusti componenti dal punto di vista dell'affidabilità. Le condizioni d'uso a cui sono sottoposti ogni giorno questi materiali sono molto restrittive: temperature sopra i 200°C, contatto diretto con il cibo ed esposizione alle microonde, utilizzo quotidiano di detergenti professionali per la pulizia... Mesi di ricerca e test di laboratorio ci hanno permesso di capirne, analizzarne e predirne la vita utile, al fine di individuare e adottare le azioni correttive per garantirne l'affidabilità e la durabilità».



Michele Simonato



«Ad esempio - ha proseguito il technology manager di Electrolux Professional - per quanto riguarda la scocca, si è deciso di puntare sulla plastica: da una parte è stata sfidata la percezione comune che la vede come un materiale giocattolo per evolverla a soluzione tecnologica, dall'altra si è dovuto studiarne l'obsolescenza estetica nel tempo. Come tutti i materiali, infatti, anche la plastica ed il suo "colore" sono soggetti ad un deterioramento dovuto all'uso che ne determina la vita utile. La sfida è stata quella di identificare dei materiali in grado di combinare la percezione di prodotto di qualità con la vita utile dello SpeeDelight.

Passando invece alla tecnologia, qual è la formula vincente che permette di servire snack caldi dentro e fuori in meno di un minuto?

Questo è possibile grazie alla combinazione di 3 tecnologie di cottura: le microonde garantiscono la diffusione uniforme del calore all'interno dello snack, gli infrarossi lo rendono croccante e la piastra superiore, adattandosi al prodotto, lo scalda per contatto, dandogli la rigatura tipica di uno scalda panini.

Ma non è tutto, la piastra superiore che si autoadatta allo spessore dell'alimento ci permette di espandere l'offerta e servire quindi un menu completo dall'antipasto al dessert.

Queste caratteristiche hanno permesso a SpeeDelight di aggiudicarsi numerosi premi e riconoscimenti a livello internazionale tra cui il Plus X Awards 2017. cod 56702

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
professional.electrolux.it



Testo Saveris Restaurant

Garanzia di sostenibilità ed efficienza

Nelle catene di ristorazione uno dei temi di maggior attualità è la sostenibilità. Grazie al sistema digitale di assicurazione qualità messo a punto da Testo si può migliorare la qualità dei cibi e ridurre i rifiuti. Da un po' di tempo a questa parte le catene di ristorazione si trovano sempre più sotto pressione. Non si tratta solo di reagire alle diverse esigenze della clientela. Anche la sicurezza dei prodotti offerti, l'aumento dei costi energetici e le critiche espresse dall'opinione pubblica - tra le altre cose per i rifiuti causati dagli imballaggi e lo spreco alimentare - rappresentano grandi sfide. Il sistema digitale di assicurazione qualità Testo Saveris Restaurant aiuta a superare nel migliore dei modi questi ostacoli. La soluzione globale formata da software, hardware e servizi supporta le catene di ristoranti a strutturare la loro attività in modo più sostenibile ed efficiente.

La sfida

Attualmente le catene di ristorazione devono superare tre ostacoli nel campo della sostenibilità:

- I **requisiti che riguardano la sicurezza** dei prodotti aumentano. Contemporaneamente, i manuali di qualità e le checklist ad essi legati richiedono sempre più tempo.
- A causa dei **rifiuti causati dagli imballaggi** e dello **spreco alimentare**, l'intero settore deve fare i conti con un problema di immagine. I consumatori, i gruppi di interesse e la politica chiedono quindi alle catene di ristorazione di assumersi una maggiore responsabilità.
- In un'era caratterizzata da una carenza mondiale di risorse, i **costi energetici** aumentano sempre di più, con effetti negativi sui bilanci. Tra le utenze che consumano più energia, la refrigerazione offre i maggiori potenziali di risparmio. Attualmente i frigoriferi e i congelatori rappresentano il 16,4% dell'energia consumata da un ristorante.

Per poter garantire il successo sul mercato anche in futuro, i responsabili della qualità hanno bisogno di una soluzione che li aiuti a superare questi ostacoli e, nel migliore dei casi, suppor-

ti contemporaneamente i programmi di sostenibilità validi per l'intera catena. Infatti, da questo punto di vista si sta già muovendo qualcosa: solo in Germania il 95% delle aziende che operano nel settore della ristorazione ha già lanciato dei progetti di sostenibilità.

La soluzione

Il sistema di assicurazione qualità Testo Saveris Restaurant rileva tutti i parametri di qualità di un ristorante, in modo che la gestione diventi più efficiente e più sostenibile. La soluzione digitale sviluppata dal leader mondiale nel settore degli strumenti di misura Testo è formata da tre componenti:

- **Sensori: rilevamento affidabile dei parametri di qualità**. Gli strumenti di misura comprendono un'impugnatura multifunzione con diverse sonde intercambiabili, data logger online per il rilevamento automatico dei valori di temperatura (allarmi inclusi) e un tablet con il quale il personale svolge i controlli di qualità.
- **Software: raccolta e analisi dei parametri di qualità**. Il software è basato sul web. Ciò significa che i responsabili della catena e di ogni singolo ristorante mantengono sempre il totale controllo su tutti i processi. I processi di lavoro stabiliti nel manuale di qualità digitalizzato possono così essere attuati in modo facile e veloce. Inoltre, eventuali modifiche del manuale di qualità vengono distribuite ai ristoranti della catena con un semplice clic, in modo che tutti siano sempre aggiornati.
- **Servizi: massimo livello di personalizzazione della soluzione**. Testo supporta i ristoranti in tutte le fasi: dalla progettazione, passando per la messa in funzione, fino alla manutenzione. Insieme vengono definiti i requisiti e stabiliti con precisione quali componenti della soluzione vengono impiegati e come. Testo si occupa anche della taratura degli strumenti di misura utilizzati.

I vantaggi

Il sistema digitale di assicurazione qualità testo Saveris Restaurant permette di ottenere a breve e medio termine notevoli miglioramenti dal punto di vista dell'efficienza e della sostenibilità.

- **Maggiore sicurezza e qualità dei generi alimentari**. Grazie alla combinazione tra strumenti di misura, norme di qualità chiare e checklist digitali, i pasti vengono preparati in modo più sicuro. I processi guidati garantiscono che il personale sappia sempre cosa deve fare e che i nuovi arrivati imparino facilmente a usare questo sistema intuitivo. Grazie al sistema Testo Saveris Restaurant, nessuna risorsa viene impiegata in processi inutili.
- **Frigoriferi e congelatori più efficienti**. Il sensore contatto porta di Testo Saveris Restaurant permette di sorvegliare i tempi di apertura della porta di frigoriferi e congelatori e quindi di risparmiare energia e abbattere i costi. Inoltre, i data logger online aiutano a regolare meglio i processi di surgelazione, in modo che la temperatura non raggiunga valori inutilmente bassi.
- **Uso economico dell'olio di frittura**. Grazie alla misura periodica della qualità dell'olio di frittura non solo si garantisce che la qualità dei cibi fritti rimanga sempre su alti livelli, ma si impedisce che l'olio di frittura venga sostituito troppo presto o troppo tardi. Ciò permette di ridurre il consumo di olio fino al 20%.
- **Meno guasti dell'attrezzatura**. Con Testo Saveris Restaurant è possibile effettuare manutenzioni in modo più efficiente su friggitrici, griglie, frigoriferi, congelatori e banchi frigo. All'interno della soluzione sono sempre disponibili numerosi dati che permettono di controllare in modo mirato i componenti utilizzati e di far intervenire tempestivamente un tecnico per evitare un guasto totale. Ciò riduce il consumo di energia e impedisce la maturazione di costi dovuti al guasto dell'attrezzatura.
- **Meno rifiuti alimentari**. Testo Saveris Restaurant fa sì che tutte le temperature rilevanti ai fini della qualità vengano costantemente controllate e che, quando le soglie vengono superate, sia possibile reagire più rapidamente con le necessarie azioni correttive. Ciò permette di migliorare la freschezza, la sicurezza e la qualità dei generi alimentari, evitando uno smaltimento inutile dei prodotti. cod 57068

Testo Spa
via F.lli Rosselli 3/2 - 20019 Settimo Milanese (Mi) - Tel 02 335191
www.testo.it



Tomato+, per ristoranti che non lasciano nulla al caso



L'innovativa serra da interni diventa un elemento distintivo. Il "Crudoc" di Pogliano Milanese (Mi), ad esempio, l'ha posizionata in sala per permettere agli ospiti di selezionare le proprie verdure fresche

Jorge Raul Mastri, proprietario del Ristorante Crudoc, ha scelto tomato+ come prezioso alleato in cucina e come leva strategica d'immagine per coinvolgere la clientela in vere e proprie esperienze culinarie. Bello da vedere e utile per approvvigionarsi di verdure e germogli freschi in ogni periodo dell'anno, questo incredibile orto del futuro ha già conquistato numerosi stellati Michelin in Italia, Francia e Svizzera per le straordinarie caratteristiche che lo rendono uno strumento di lavoro unico e altamente distintivo.

Mastri, come ha conosciuto tomato+?

Il nostro ristorante vuole proporre una cucina innovativa e tecnologica, ecco perché per arricchire il locale abbiamo cercato solo attrezzature di elevata qualità, che potessero offrire un prodotto inconfondibile e genuino, ma allo stesso tempo dal gusto pieno. tomato+ era l'unica che soddisfaceva queste prerogative, sia in cucina, con la produzione di verdure e spezie ricerca-



te dall'aroma unico, sia come strumento d'immagine del locale in quanto, posizionato proprio all'ingresso del ristorante, non solo cattura la curiosità dei clienti ma fa immediatamente capire quanto in Crudoc teniamo alla genuinità e alla freschezza dei prodotti.

Tra i tanti vantaggi, quale l'ha colpita maggiormente?

Di primo acchito l'immagine: tutti i clienti rimangono colpiti da tomato+. Ci chiedono e si informano su cosa sia e come funzioni. Tutti la vorrebbero! Ciò che però più conta è il fatto che con questa serra abbiamo battuto in freschezza persino il "km 0" a favore di un più performante "cm 0": con tomato+ è il cliente stesso che, se lo desidera, può scegliere la verdura che preferisce direttamente in sala. Un'operazione che non solo lo rende parte attiva dell'esperienza culinaria, ma che è anche molto appagante in quanto soddisfa il bisogno di genuinità che ognuno di noi, in un'epoca di cibi artefatti e industriali, sente sempre di più.

Quanto ha inciso sul suo lavoro la possibilità di avere sempre a disposizione un "orto nel ristorante"?

Con tomato+ è possibile integrare l'approvvigionamento classico di vegetali, mettendo a disposizione della cucina verdure e germogli di altissima qualità in ogni periodo dell'anno, programmando la semina e la raccolta con oculatezza, quindi anche evitando gli sprechi.

Quali tipologie di colture ha scelto di tenere nel suo tomato+?

Coltiviamo soprattutto le verdure più particolari come il basilico cannella, le baby leaf al tamarindo e i germogli di cavolo rosso, verdure dal profumo intenso e complesso, che regalano sempre emozioni inedite. Poi coltiviamo anche verdure più classiche come la rucola, il basilico greco o italiano, e tutti i germogli che con questo strumento vengono consumati appena raccolti e in condizioni ideali, perché privi di pesticidi, acqua e aria inquinate, che quindi mantengono sapori pieni e intensi.

Per quali piatti le utilizza?

I germogli li usiamo molto in combinazione con il pesce crudo, mentre utilizziamo il basilico e le baby leaf sui primi piatti o per pesci cotti, che necessitano di profumi più decisi e intensi.

Quali "plus" aggiungono ai piatti le colture di tomato+?

Oltre a essere una vetrina di grande richiamo a livello estetico e d'immagine, tomato+ ha molti plus. Il primo è sicuramente la sicurezza di avere sempre a disposizione verdure fresche e genuine. È vero che si possono trovare anche dai fornitori canonici, ma come si fa a dimostrare da dove arrivano e soprattutto come vengono coltivate, o se sono stati usati insetticidi o altri prodotti chimici? tomato+, in questo senso, è un ottimo strumento per trasmettere affidabilità alla clientela. Un valore aggiunto notevole. cod 57040

Tomato+
via Ferri 61/63/65 - 25010
Borgosatollo (Bs) - Tel 030 2501314
www.tomatopiu.com







Pavoni Italia, nuove collaborazioni e stampi dal design unico

Pavoni Italia, **40 anni di esperienza al servizio dei migliori professionisti**, presenta il **nuovo Catalogo Collezione 2019** e con esso le novità che andranno ad arricchire la già **ampia e variegata offerta di prodotti**

Soluzioni funzionali e dal design accattivante dedicate al mondo del cioccolato, dei dessert da cottura e surgelazione, del gelato, sino alla proposta di attrezzature professionali. Il mondo della pittura, della natura e dell'architettura ispirano le novità della linea di stampi termoformati per realizzare soggetti di Natale e proposte pasquali. Sulla scia delle prestigiose collaborazioni attive con i migliori pastry chef nazionali e internazionali, Pavoni Italia ha proseguito quest'anno la sua intensa attività nella ricerca e sviluppo di soluzioni uniche in grado di valorizzare le capacità interpretative dei professionisti del settore; tra questi ricordiamo le new entry della collezione 2019, Karim Bourgi e Maurizio Santin. Eccellenza e qualità in termini di gusto ed estetica, queste le linee guida dell'eclettico Karim Bourgi, 3° posto al concorso "Patissier dans le Monde" 2014. A sua firma lo stampo in silicone per tronchetto Coin ispirato a linee architettoniche dal sapore contemporaneo. Questa la scelta stilistica di esordio della collaborazione con Pavoni Italia.

Perfezione ed essenzialità, queste le caratteristiche dello stampo in perfetto stile "less is more" realizzato in collaborazione con **Maurizio Santin**. «La perfezione sta nell'equilibrio di pochi elementi che si valorizzano vicendevolmente. 3 cm per me sono una sfida che amo vincere con la tecnica: 1 cm di masticabilità, 1 cm di caratterizzazione con inserto, 1 cm di setosità e morbidezza. Non resta spazio da riempire per forza con raddoppi o neutralità».

Ampliata anche la linea di stampi in silicone Pavoflex per monoporzioni e stampi per praline firmate da Antonio Bachour: un mix di forme accattivanti, pop, minimal e suggestioni orientali.

Nuove forme anche all'interno della linea di stampi per Torte di Emmanuele Forcone alla quale viene aggiunta quest'anno il formato "mini" di circa 600 ml di volume. Le torte possono essere valorizzate grazie agli stampi in silicone della linea Top che permette la sovrapposizione di un decoro di sicuro effetto.

Si arricchisce la linea Progetto Crostate di Gianluca Fusto, mix perfetto di attrezzature in grado di realizzare crostate impeccabili al gusto e alla vista. Tante nuove forme e misure per mono crostate: cuore, cerchio e ovale, triangolo, rettangolo e quadrato. Fasce microforate per cotture impeccabili e fasce piene per realizzare strati e inserimenti perfettamente compatibili. cod 57070

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com

"COMAVICOLA"

1956





Qualità, Passione e Tradizione

FILETTO DI MERLUZZO NORDICO ALLO ZENZERO

la Ricetta dello chef di COMAVICOLA:

Per realizzare il filetto di merluzzo allo zenzero iniziate dalla salsa: pelate lo zenzero e grattugiatelo fino, quindi raccogliete la polpa e ponetela in una ciotolina insieme a un cucchiaino di zucchero, versate anche l'olio di oliva e mescolate per miscelare la salsa, una parte di essa portatela in ebolizzione per un minuto e una parte lasciatela cruda in una ciotola. Prendete i filetti di merluzzo e adagiateli su una teglia rivestita da carta forno, salateli e distribuite in superficie la salsa allo zenzero cruda. Cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 25 minuti. Nel frattempo preparate la purea di patate viola che vi servirà per l'impiattamento insieme alla salsa allo zenzero cotta.

Comavicola Spa | +39 02 733902 | comavicola@comavicola.com | www.comavicola.com



Amuchina Professional
Addio a grasso e unto in cucina

Un **unico prodotto** per **eliminare facilmente l'unto più resistente** e il **grasso** dalle superfici lasciandole brillanti, asciutte e senza aloni? Il **Detergente Sgrassante Tecnico di Amuchina Professional** è la soluzione

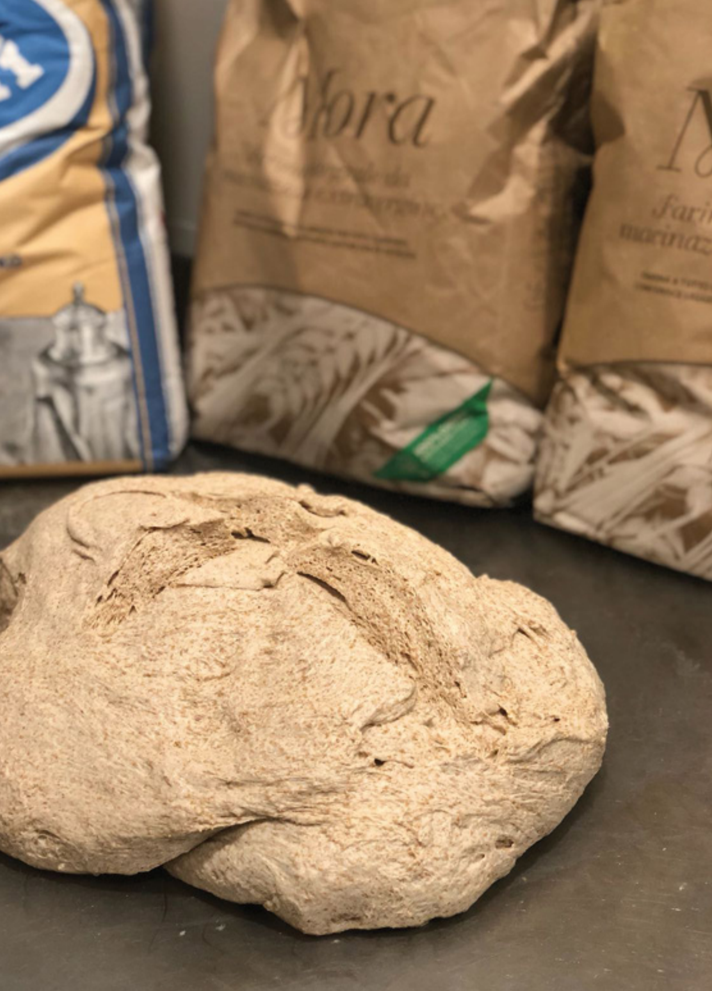
Nel mondo della cucina, è risaputo, ordine e pulizia vanno di pari passo. Da tempo molti cuochi "allevano" i giovani di brigata "pressandoli" con il metodo che vuole ogni utensile al proprio posto dopo l'utilizzo e il rigore di un'igiene a prova di sala operatoria. Il disordine, la confusione e una pulizia sommaria dell'ambiente sono nemici della buona riuscita di un piatto e della salute di addetti e clientela.

La cucina è un'area ad alto tasso di operatività, dove cappe, piani cottura e di lavoro, griglie, laminati, acciai, filtri di aspirazione, utensili e arredi vengono stressati quotidianamente. Ogni superficie è a rischio unto. Per questo bisogna intervenire con uno sgrassaggio costante, rapido e totale. Amuchina Professional, marchio italiano leader nella disinfezione, ha messo a punto una gamma completa di prodotti professionali in grado di garantire la massima efficacia e sicurezza per la pulizia e l'igiene, la sanificazione e la disinfezione ambientale.

Tra le numerose referenze dedicate all'universo Horeca, il Detergente Sgrassante Tecnico si rivela indispensabile per tutte le attività che operano con procedure di pulizia regolate dal sistema Haccp. Pronto all'uso, elimina facilmente l'unto più resistente e il grasso dalle superfici, lasciandole brillanti, asciutte e senza aloni. Il risultato è immediato.

È sufficiente spruzzare il prodotto direttamente sulla superficie da sgrassare, strofinare sullo sporco più ostinato e ripassare con un panno pulito o carta monouso fino a ottenere una superficie brillante e asciutta. Elimina perfettamente e velocemente untuosità, ditate, nicotina, scritte di biro e pennarelli anche da scrivanie e banchi di scuola. cod 51683

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it





Le Farine del Gusto

L'estate genuina di Agugiaro&Figna



Mora, **Grano Franto** e **Grani Antichi** sono le **Farine di Gusto di Agugiaro & Figna Molini**, utilizzabili nella preparazione artigianali di ogni tipo di impasto. Dalla **pasticceria** alla **panificazione** e al **mondo della pizza**

Le Farine del Gusto presentano un prodotto innovativo di altissima qualità che si adatta perfettamente a qualunque tipo di preparazione, confermando ancora una volta l'attenzione di Agugiaro&Figna Molini alla genuinità e al pieno rispetto della materia prima.

Nello specifico **Grano Franto** è una farina speciale composta da grano tenero a tutto corpo con l'aggiunta di lievito madre essiccato. La farina conserva tutta la fragranza del chicco di grano, lavorato a bassa pressione per mantenere inalterate tutte le sue proprietà organolettiche e nutrizionali. La presenza





del lievito madre essiccato rende il prodotto innovativo e altamente digeribile.

Grani Antichi, invece, è una farina di tipo 2 macinata a pietra e all'apparenza molto rustica che racchiude in sé tutti i sapori e i profumi della tradizione. Una farina che affonda le radici nel passato racchiudendo dentro di sé tutti i sapori e i profumi riscoperti da un'attenta ricerca e da un accurato processo di selezione.

Infine **Mora**, la farina integrale ottenuta attraverso una macinazione extravergine che mantiene intatto il germe vitale e le frazioni esterne più nobili del chicco di grano, preservandone tutta l'autenticità. Offre un sapore dolce e intenso adattandosi perfettamente a tutte le produzioni da forno e da pasticceria.

Il gusto integrale della farina Mora ha incontrato la tradizione napoletana in occasione di Bufala Fest 2018, l'evento dedicato alla valorizzazione della filiera bufalina tenutosi sul Lungomare di Napoli dal 7 al 15 luglio, di cui Agugiaro & Figna Molini è stato partner insieme a Fratelli La Bufala. «La partnership con Bufala Fest - dichiara Riccardo Agugiaro, ad di Agugiaro&Figna - ha rappresentato un investimento che la nostra azienda ha deciso di realizzare su tutto il territorio campano. Valorizzare e promuovere la cultura enogastronomica napoletana è da sempre al centro delle attività Agugiaro&Figna Molini».

Mora, Grani Antichi e Grano Franto sono stati protagonisti della nuova edizione de La Notte dei Maestri del Lievito Madre, la serata interamente dedicata ai grandi Maestri Pasticceri e ai più importanti prodotti lievitati artigianali che si è svolta a Parma lo scorso 23 luglio e di cui Agugiaro&Figna Molini è stato partner.

Per L'occasione, l'azienda molitoria italiana ha omaggiato con le sue referenze i 30 Maestri del Lievito Madre protagonisti, invitandoli a provare le farine per testarne la duttilità sulle proprie lavorazioni. Le creazioni sono state poi degustate in anteprima dai presenti.

cod 56656

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com



Ambassador, progetto di formazione per riscoprire il grano antico Risciola



Attraverso il progetto Ambassador, caratterizzato da un attestato numerato, strumenti di comunicazione dedicata e formazione gratuita garantita, Molino Vigevano 1936 promuove l'utilizzo del grano antico Risciola

Realizzare una pizza napoletana con un impasto ottenuto con farina di Grano Antico Risciola, naturalmente povera di glutine, e promuovere il territorio dell'Irpinia, in Campania: sono questi i pilastri su cui si basa il progetto lanciato da Molino Vigevano 1936 durante la prima giornata di formazione dedicata appunto alla farina di Grano Antico Risciola, a cui hanno partecipato oltre 50 pizzaioli.

Abbiamo già parlato dei grani antichi, ovvero varietà di frumento tenero del passato rimaste inalterate, in cui sono conservate tutte le proprietà organolettiche originarie, perché non hanno subìto alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Seppur poco "redditizie" in agricoltura, il Gruppo Lo Conte ha lanciato tre anni fa la promozione di questo grano che risale addirittura al 1500, incentivandone le coltivazioni.

«Abbiamo dato vita ad un progetto di innovazione sociale, distribuendo gratuitamente a tutti gli iscritti alla "Comunità del Grano Antico Risciola - Irpinia" i semi di questo grano e garantendone poi l'acquisto ad un prezzo maggiorato per la trasformazione in farina», dichiara **Elisabetta Palumbo**, marketing & communications manager di Molino Vigevano 1936, società entrata a far parte del Gruppo Lo Conte. «Abbiamo coinvolto giovani e anziani agricoltori, per promuovere un dialogo tra metodi antichi e innovazione, e per offrire un'opportunità in più di lavoro. Dal campo, al molino, alla tavola: il progetto "Ambassador" è l'anello finale che lega un prodotto del territorio al consumo a tavola, in alcuni casi fortunati da parte degli stessi agricoltori della comunità».

Ad esempio, è possibile degustare le pizze preparate con la farina Risciola, commercializzata da Molino Vigevano in sacchi da 10 kg nella linea "Le Farine della Tradizione", nella pizzeria di **Michelangelo Casale**. Il suo locale si chiama "In Cantiere" e si trova nella città di Avellino: il giovedì e il venerdì sera, il bravissimo pizzaiolo propone ai suoi clienti delle pizze preparate appunto con la Risciola.

Il progetto Ambassador è un ulteriore tassello messo a punto da Molino Vigevano 1936, che si conferma come il brand leader nell'offerta di farine ad uso professionale per tutti quei pizzaioli che vogliono oltrepassare nuove frontiere del gusto, proponendo ai clienti sempre qualcosa di nuovo, incrementando così la notorietà del proprio locale, nella piena sicurezza di lavorare prodotti stabili e costanti nel tempo, altamente performanti grazie alla presenza del germe di grano vitale e avendo a disposizione l'assistenza tecnica a 360° di maestri pizzaioli professionisti. cod 57077

Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020
Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com



Pasta Smart e Pasta Smart Semola
Il sapore di casa... al ristorante

Cucina italiana è dire pasta, dire pasta significa per un ristoratore avere almeno un piatto in carta dedicato alla pasta fresca della propria tradizione o del proprio territorio. Si spazia così dalla pasta corta alle tagliatelle fino alla pasta ripiena, con un'infinita varietà di impasti, forme, sughi e ripieni.

Ma una cosa è certa: chi conosce la qualità di una buona pasta fresca fatta in casa ricerca la stessa qualità anche al ristorante. Qualsiasi sia la tipologia di ristorante, l'aspettativa verso la pasta fresca è sempre molto alta; questa stessa aspettativa spinge il ristoratore a tenere alta quell'asticella della qualità che fa parlare anche degli altri piatti. A tutto questo ha pensato Italmill con Pasta Smart, per consentire al ristoratore di realizzare, con costanza di risultati, un prodotto finito apprezzabile dal cliente finale, che non si vuole deludere mai.



Partendo da un'accurata selezione di farine di grano tenero la miscela Pasta Smart, specifica per la produzione di pasta fresca tradizionale, ripiena e all'uovo, consente di realizzare in tempi brevi un impasto altamente performante e costante per qualsiasi esigenza del ristoratore.

Punti di forza

La pasta risulta elastica, facile da stendere, da maneggiare e resistente all'ossidazione. Pasta Smart è adatta ad essere lavorata sia manualmente che con impastatrici. Se trafilata per una superficie ruvida, ha il pregio di trattenere di più il sugo o il condimento. Se lasciata liscia è ideale per essere tirata al giusto spessore. Resiste bene all'umidità del ripieno e ha una buona tenuta rispetto al bollore dell'acqua durante la cottura.

Pasta Smart Semola

È il risultato di un'accurata miscela di grani duri di alta qualità e grano tenero: questi conferiscono all'impasto un sapore unico con il massimo dei risultati in termini di tenuta in cottura, per una pasta sempre al dente.

Sia Pasta Smart che Pasta Smart Semola, grazie alla selezione dei grani e alla specifica tecnologia di miscelazione, consentono all'operatore di preparare una pasta fresca di qualità elevata che si conserva più a lungo. Tutti i prodotti realizzati con Pasta Smart e Pasta Smart Semola possono essere integrati con ovoprodotti ed essere abbattuti. cod 56791

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com



Grana Padano Dop

Sempre più forme diventano "Riserva"

Nel 2017 ben 342.109 forme hanno ottenuto il marchio Riserva. Prodotto di grande qualità, destinato a chi sa apprezzare il meglio della produzione del formaggio Dop più consumato nel mondo. E il trend prosegue nel 2018. Nei caseifici i primi cinque mesi del 2018 hanno visto un aumento di ben il 56,2% delle forme con il marchio Riserva rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, arrivando a 184.017.

«L'interesse crescente per il prodotto stagionato oltre 20 mesi è un segnale positivo verso la qualità e la distintività - commenta il direttore generale **Stefano Berni** - che ci sarà utile nelle prossime sfide che ci lancerà il mercato».

L'appartenenza alla categoria Grana Padano Riserva viene sancita da un secondo marchio a fuoco, apposto sullo scalzo delle forme, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio a fuoco. Grazie alla lunga stagionatura, che in media arriva ai 24 mesi, il suo sapore diventa deciso, senza tuttavia risultare mai aggressivo. La degustazione porta esperti e intenditori a scoprire le sue caratteristiche. La sua granulosità appare decisamente evidente, con una presenza uniforme di cristalli di tirosina e di altri aminoacidi, e la frattura radiale a scaglia è molto accentuata. Nell'aroma predominano le note di burro, fieno e frutta secca, ma molto intensa si avverte anche quella di brodo. Nel gusto prevale la sapidità che risulta molto accentuata. Scarse l'elasticità e l'adesività, sono invece molto evidenti friabilità e solubilità.

Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e mostarde. E numerosi chef stellati cercano e curano selezioni personali di Grana Padano Riserva, per avere la garanzia di offrire un formaggio sempre unico. Il Grana Padano Riserva si può abbinare a vini rossi morbidi, ma tannici, con un buon contenuto di alcol. Perfetto l'abbinamento anche con vini dolci da dessert e interessante quello con le riserve di vini spumanti prodotti con metodo Classico.

Le altre stagionature riconosciute sul mercato sono il Grana Padano Dop stagionato minimo 10 mesi e il Grana Padano Dop oltre 16 mesi. Nel 2017 la produzione complessiva di Grana Padano Dop ha raggiunto il primato di 4.942.054 forme, il 2,4% in più rispetto all'anno precedente, con un export di 1.799.227 forme (+2,1%). A giugno 2018 la produzione è stata di 2.800.973 forme, con un aumento del 2,18% rispetto allo stesso periodo del 2017.

cod 57031

Mozzarella Fiordilatte Orobica Food
Eccellenza per la ristorazione



Orobica Food ha scelto la tradizione e la cultura del cibo per dar vita ai suoi prodotti: tra questi, il Fiordilatte, dedicato ad una ristorazione che vuole offrire ai clienti ingredienti e gusti prelibati. La nascita della mozzarella ha origini antichissime: anche gli storici non sono concordi sull'epoca in cui questo latticino fece la sua comparsa. Certamente ha una storia millenaria e, essendo un prodotto che deve essere consumato freschissimo, fino all'avvento di mezzi di trasporto veloci ed efficienti, veniva prodotto in piccole quantità che erano consumate esclusivamente nelle zone limitrofe ai luoghi di produzione.

Il fiordilatte, chiamato impropriamente anche mozzarella, è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino. Il fiordilatte è il formaggio fresco più famoso al mondo e la sua produzione è regolata da numerosi disciplinari.

Questo prodotto è tipico del mezzogiorno d'Italia ed è un elemento cardine del patrimonio caseario italiano. Ma che differenza c'è tra fiordilatte e mozzarella? Nonostante i processi per la creazione di questi due prodotti siano i medesimi, il fiordilatte viene prodotto con latte vaccino mentre con il termine mozzarella si indica il formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di bufala.

Capire, conoscere, e saper offrire al cliente un prodotto di qualità sono alcune caratteristiche che portano Orobica Food a ricercare e testare gli ingredienti e i prodotti d'eccellenza presenti sul territorio nazionale. È proprio grazie a questa grande passione che l'azienda propone ai suoi clienti una mozzarella fiordilatte con latte 100% italiano che sa soddisfare le esigenze di una clientela ormai sempre più rivolta alla ricerca di gusti prelibati.

«La mia azienda - afferma **Claudio Locatelli**, ceo di Orobica Food - si rivolge al mondo della ristorazione alla quale si richiede sempre grande qualità e grande responsabilità nei confronti dei propri clienti; per questo motivo l'attenzione al prodotto, alle sue peculiarità, alla sua filiera, è ormai fondamentale in ogni proposta nel settore agroalimentare. Per me non è solo un dovere offrire alta qualità, trasparenza e giusto prezzo, ma è soprattutto una scelta voluta, cercata e perseguita. Ecco perché abbiamo creato "Esquisito", una selezione, a nostro marchio, delle eccellenze agroalimentari in cui vengono racchiuse alcune tra le tipicità più richieste; è infatti in questa selezione che è possibile trovare il fiordilatte, sia in filone che in vaschette già tagliato a julienne». cod 56806

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060 Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com



Ken, panna ad alte prestazioni per ristorazione e pasticceria

Ricerca, sviluppo, innovazione e qualità, ogni giorno: sono le **parole chiave** che descrivono la **panna Ken**, il prodotto creato **su misura per la ristorazione e la pasticceria**, con un valore aggiunto top di gamma



Ken, marchio della società spagnola Liasa-Lacteos Industriales Agrupados, offre una gamma estesa di formule, panna da montare e da cucina, per uso professionale nei settori foodservice, pasticceria e ristorazione. La lunga durata (sino a 180 giorni) e le maggiori prestazioni rispetto ad un prodotto standard contraddistinguono le proposte del marchio.



Panna Ken si caratterizza per una diversa percentuale di materia grassa, a seconda dell'utilizzo nel settore di competenza. Attraverso il processo termico Uht, utilizzato per la sterilizzazione di alimenti a bassa acidità e in grado di distruggere tutti i microrganismi, Ken conserva integre tutte le qualità organolettiche, garantendo la totale assenza di contaminazione microbiologica.

Tre sono le linee di punta per il mercato europeo: da montare, da cucina e spray. I prodotti da montare sono: Nata 35%, con il 35% di grasso e senza zucchero; Ken Panna zuccherata pastorizzata; Nata 38% senza carragenina; Lactea 35% cremosa e fresca, con una maggiore stabilità; Gourmet Duo, eccellente funzionalità in ripieni, coperture, decorazioni e in qualsiasi elaborazione di pasticceria; Ken Presto Uht, con una lunga durata (365 giorni). La linea da cucina è composta da due referenze: Nata culinaria pastorizzata e Ken Culinario Uht. La linea spray è pronta all'uso e ad alte prestazioni, si monta istantaneamente come la Ken Suprema Montata, ottima con gelati, frutta e dolci, e la Ken Nata Spray, la classica che garantisce la massima freschezza e cremosità.

Da sempre riconosciuta per la flessibilità produttiva, Liasa si pone l'obiettivo chiaro di creare valore per i clienti studiando le necessità del settore, selezionando i prodotti che meglio si adattano alle diverse preparazioni. cod 57095

Ken Foods
via Manfredi Azzarita 206 - 00189
Roma - Tel 06 33250200
www.ken-foods.com

LE RADICI DEL CIBO

Pistacchio, il superfood versatile Protagonista dal gelato ai salumi

Il pistacchio è una pianta originaria di un'area che comprende Siria, Palestina e Turkmenistan, citato nella Genesi e riportato sull'obelisco fatto innalzare nel VI secolo a.C. dal re degli Assiri nella città di Kolach. Fu portato in Sicilia dagli Arabi e da allora i suoi alberi trovarono nel territorio un habitat perfetto per una crescita rigogliosa. Attualmente viene coltivato nei Paesi mediorientali, in Cina, in California, nei Paesi dell'Europa meridionale come Italia, Spagna e Grecia, ma anche in Australia; i principali produttori mondiali sono Iran (con il 51% della produzione), Turchia, Stati Uniti e Siria.

In Italia, diventata il settimo produttore al mondo, cresce prevalentemente a Bronte (Ct) e nelle province di Agrigento e Caltanissetta alle pendici dell'Etna, dove nel 2010 ha ottenuto il marchio Dop.



Il pistacchio è un albero da frutto molto longevo appartenente alla famiglia delle Anacardiaceae, caratterizzato da accrescimento molto lento; il frutto è una drupa con un endocarpo ovale a guscio sottile e duro, contenente il seme, chiamato comunemente pistacchio, con colore verde vivo sotto una buccia viola. La raccolta è biennale e avviene a mano tra la fine di agosto e gli inizi di settembre. I frutti vengono privati del mallo che ricopre il guscio legnoso, fatti seccare per consentire la conservazione per lungo periodo e la vendita.



di Piera Genta

I pistacchi vengono utilizzati sia sgusciati sia pelati, spesso tostati e salati, in pasticceria per preparare gelati, creme, bevande e per insaporire i salumi, in particolare la mortadella, o come condimento per primi e secondi piatti. Sono presenti anche nella cucina internazionale, soprattutto mediorientale: un esempio è il baklava, un dolce che si trova in molti Paesi, dalla Turchia al Libano, con alcune varianti.

Un vero superfood, ricco di calorie - 100 grammi equivalgono a più di 600 kcal - ma anche di vitamine e sali minerali, con la presenza di grassi monosaturi che aiutano a regolare la quantità di colesterolo nel sangue. Non mancano isoflavoni, luteina e polifenoli con proprietà antiossidanti.

A Bronte si produce il pesto di pistacchio, un gustoso condimento per la pasta, e durante le festività natalizie si preparano i panitti, dolcetti realizzati con un impasto di mandorle, pistacchi, fichi secchi e miele. Ogni anno tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre si svolge la Sagra del Pistacchio, una manifestazione organizzata per promuovere il famoso "oro verde".

cod 56818

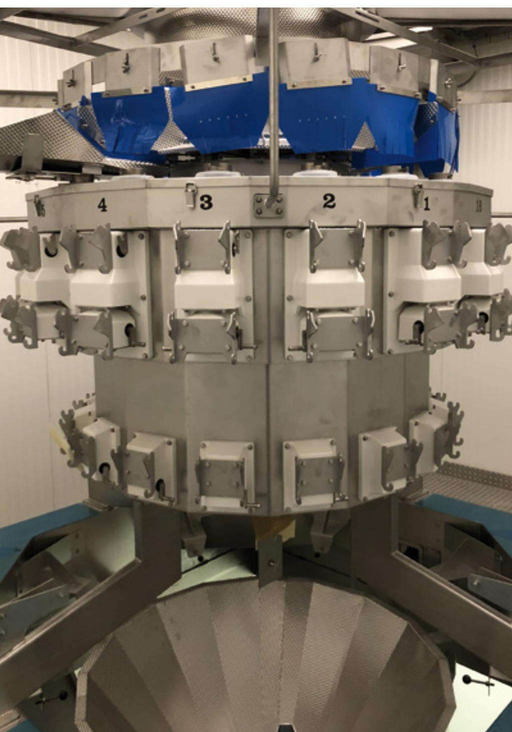
Comavicola

Grandi investimenti per nuovi impianti

Comavicola opera nella **commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari**. Negli anni ha focalizzato la sua esperienza nel **settore ittico congelato** distinguendosi nel nord Italia nella **distribuzione multicanale**



Il nuovo Headquarters situato a Pioltello, alle porte di Milano, aperto nel settembre del 2017, ha una superficie totale di 32.045 mq, conta 5.045 mq di celle frigorifere, una cucina per showcooking e degustazioni e un nuovo processo logistico in linea con le migliori pratiche del settore.



Nel percorso di crescita di Comavicola l'innovazione ha un ruolo rilevante. Gli esempi più importanti sono il nuovo Warehouse management system (Wms), che aumenta il livello di servizio dell'azienda nei confronti dei suoi clienti adottando innovazioni quali il voice speaking a supporto dell'operatività del magazzino; il Transport management system (Tms), che permette di ottimizzare le consegne ai clienti della ristorazione e della Gdo in base alle loro diverse esigenze. Il software integra mappe geografiche, localizzazione dei mezzi e degli indirizzi dei clienti e algoritmi di ottimizzazione delle tratte.

La nuova azienda, completamente centralizzata e tecnologica, attiverà a fine anno una sala lavorazione e di trasformazione alimentare di 1.500 mq, che conta circa 30 macchinari fra i migliori in commercio, tra cui una confezionatrice a bilancia multitesta "Ishida" e una confezionatrice "Multivac" per confezionamenti mirati al canale della Gdo. Sono tre le principali linee: la linea "mollame" per la lavorazione di seppie, calamari e arricciatura polpi; la linea "taglio" per spada, tonno e filetti vari; la linea "mix" dove selezionate materie prime sono confezionate in preparazioni come insalate di mare e sughi pronti di altissima qualità.

Ciascuna linea di confezionamento in uscita sottopone il prodotto ad un accurato controllo di qualità grazie a un metal detector e ad una macchina a raggi X. Comavicola, da sempre attenta ai cambiamenti, dopo l'avviamento della sala lavorazione si prepara ad un altro passo importante: l'apertura di un cash and carry. cod 57173

Comavicola
via G.B. Piranesi 6 - 20137 Milano (Mi)
Tel 02 733902
www.comavicola.com

Grandi chef.



Piccoli segreti.





www.molinograssi.it

Segreto piccolo ma fondamentale: qb. La linea di farine biologiche e biodiverse unica al mondo, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi e quelli più innovativi. Un mix perfetto di gusto e di valori nutrizionali. qb: quanto basta per rendere il pane speciale.



qualitá bio

Saremo presenti a SANA Bologna dal 7 al 10 settembre

Non tutti gli extravergine sono uguali





di Fausto Borella

Negli ultimi anni si sta delineando un approccio più concreto, tangibile, quasi empirico, per la scelta e dunque per l'acquisto di un olio extravergine di alta qualità, soprattutto grazie alle tecnologie. Il consumatore oramai non solo è connesso con qualsiasi oggetto o bene fruibile grazie a smartphone, applicazioni o Qr-code che lo istruiscono e lo portano alla scelta consapevole, ma si trova di fronte a veri e propri giudizi di merito sul prodotto che sta per scegliere.

Basta una foto sull'etichetta e l'app dirà in pochi secondi il ranking di quel vino, o di quell'altro prodotto, quanti punti ha ricevuto nelle varie guide e addirittura, quanto dovrebbe costare al pubblico. Per quanto concerne l'olio extravergine di estrema qualità, manca ancora un passaggio fondamentale: l'assaggio che il consumatore deve fare per comprendere che quell'olio così salubre, deve essere acquistato anche a un costo diverso dai soliti oli extravergine "civetta" che costano pochi euro al litro.

Questo difficile compito si è riusciti in poco meno di dieci anni a farlo capire con la birra. Il primo pioniere fu Teo Musso con il suo sogno Baladin nella piccola cittadina di Piozzo nelle Langhe, in provincia di Cuneo. Oggi, contaminazione dopo contaminazione, si contano solo in Italia oltre mille micro birrifici artigianali, pronti con un po' di luppolo, acqua, malto, orzo, agrumi e spezie varie a immettere sul mercato una birra da mezzo litro a 14 euro che termina nel giro di una pizzata e nessuno ha da recriminare. Se proviamo a vendere lo stesso quantitativo di olio allo stesso prezzo e magari anche a qualche euro in più, si grida allo scandalo. Ecco perché ci deve venire incontro l'assaggio consapevole dell'olio di estrema qualità. Perché il consumatore è suo malgrado ignaro della differenza che corre (a volte abissale) tra un olio da 5 euro al litro e un olio da 15 euro per mezzo litro. Tra un assaggio e una degustazione, tra una comparazione e l'altra, l'acquirente o anche il curioso che passa nella località turistica di turno, e viva iddio abbiamo in qualsiasi territorio del nostro Paese regioni olivicole di incomparabile bellezza, può comprendere la differenza e quindi è disposto a spendere volentieri certe cifre, per avere un prodotto di grande valore nutraceutico e poi un esaltatore dei piatti e degli ingredienti della propria tavola.

L'esortazione è quella di non far sentire solo un olio di qualità o solo il proprio olio. Se i produttori al dettaglio e i rivenditori cominciassero a far degustare, olio alla mano, anzi in questo caso olio sotto il naso, le differenze tra l'extravergine basico, comunitario, italico o quel che sia e poi far sentire un vero evo fatto da gente seria, dove si possa vedere una filiera, una tracciabilità del prodotto, la vendita dell'olio di qualità, non farebbe più tutta questa fatica e l'economia dell'olio girerebbe a pieno ritmo. cod 57064

NUOVA LOCATION

MIRANO - VENEZIA
VILLA PATRIARCA

11ª edizione INTERNAZIONALE

LA GRANDE FESTA DEL VINO®

22 e 23 SETTEMBRE 2018

Numero Verde 800 200 010 Chiamata gratuita

DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 20:00*

* Il servizio mescita terminerà alle ore 19:30

Vini da 19 paesi del Mondo



I Grandi Vini d'Italia e del Mondo

300 Etichette di Vini

75 Espositori

19 Paesi del Mondo Ospitati

5.500 Bottiglie da Stappare



Wine Shop

Ingresso € 30,00* Biglietto Adulti € 24,00* Pre-vendita online

* L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di 1,00€ (senza calice) L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

WWW.LAGRANDEFESTADELVINO.IT



Evento Promosso e Organizzato da: ENOTECA LE CANTINE DEI DOGI

Shop Online : www.enotecalecantinedeidogi.com - info@enotecalecantinedeidogi.com



Is Arenas Carignano del Sulcis Doc Riserva

PREMIO CERVIM ORIGINALE 2018

Uve: 100% Carignano
Vinificazione: 15 giorni in acciaio, fermentazione malolattica completamente svolta in barrique
Affinamento: 12 mesi in vasca di cemento, 12 mesi in barrique e tonneaux e infine 12 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino carico
Profumo: mirto, piccoli frutti rossi, note balsamiche e speziate
Sapore: grande eleganza, con aromi fruttati di macchia mediterranea, tannini evoluti
Servire a: 18°C
Gradi: 15% vol.
Abbinamenti: ideale con carni rosse e selvaggina, strepitoso con l'agnello arrosto sulle braci e il porcetto



Cantine Sardus Pater
via della Rinascita 46 - 09017
Sant'Antioco (Su) - Tel 0781 800274
www.cantinesarduspater.it



Premi e medaglie per Cantine Sardus Pater

Con due premi speciali (Premio Speciale Cervim e Premio Cervim Originale) e 4 medaglie (di cui due d'oro e una d'argento), l'azienda Sardus Pater si è distinta al concorso mondiale dei vini estremi 2018. La cantina sorge come cooperativa di esperti viticoltori nel 1949, ma la tradizione da cui nasce è antichissima: già i Fenici coltivavano la vite sull'isola. I vigneti hanno una caratteristica rarissima: si affacciano sul mare in un terreno sabbioso, dove vengono coltivati ad alberello latino. In queste difficili condizioni mantengono basse produzioni (40-50 quintali per ettaro), ma di altissima qualità. Soprattutto il terreno sabbioso rende le viti resistenti alla fillossera così, quando questa distrusse le vigne di tutta Europa, gli impianti isolani furono tra i pochi a salvarsi. Proprio per questo motivo le viti sono molto antiche, alcuni appezzamenti arrivano fino a 150 anni di età. I vigneti vengono raramente rinnovati e si ripristinano le fallanze per propaggine, ossia interrando un tralcio dalle cui gemme prenderanno vita una o più nuove viti, con la stessa qualità della pianta madre. Questo terroir unico dà origine a un vino di grande qualità, ricco in estratti e polifenoli, che ben si presta a lunghi affinamenti.
La conduzione enologica è affidata a Francesco Bertagna e a Riccardo Cotarella. cod 57184



Mondiale dei vini estremi
Gran medaglia d'oro a Basile e Fontuccia

Basile e Fontuccia sono le due aziende italiane che hanno vinto la Gran medaglia d'oro al Mondial des vins extrêmes, organizzato dal Cervim con il patrocinio dell'Oiv. La prima ha trionfato grazie al Passito di Pantelleria Doc "Shamira" 2012; per la seconda invece, toscana di Grosseto, il riconoscimento è arrivato grazie all'Ansonica Passito Costa Toscana Igt "Nantropò" 2017. Complessivamente sono state attribuite 5 Gran medaglie d'oro, 130 medaglie d'oro (tra cui ricordiamo il Costa d'Amalfi Doc Fiorduva Furore Bianco 2017 di Cantine Marisa Cuomo) e 92 medaglie d'argento (tra cui il Malvasia delle Lipari Passito Doc Quarta Espressione 2015 di Punta Aria).

Per selezionare i vini, degustatori esperti, quali tecnici (enologi), e giornali-



sti di settore provenienti da tutto il mondo, si riuniscono in commissioni composte da 5 degustatori ciascuna, che tramite un apposito sistema informatico valutano i vini suddivisi in 9 categorie.

Al termine delle degustazioni viene stilata la classifica finale, in base al punteggio acquisito vengono ripartiti i premi suddivisi in Gran medaglia d'oro, Medaglia d'oro e Medaglia d'argento, oltre a ulteriori premi speciali destinati al miglior vino e alla miglior cantina per Paese partecipante, il miglior vino in assoluto, il miglior vino biologico e/o biodinamico, il miglior vino prodotto nelle piccole isole, il miglior giovane produttore (sotto i 35 anni), la miglior donna produttrice, uno destinato alla regione viticola partecipante con il maggior numero di vini e un premio ("Premio Cervim Originale") dedicato al miglior vino prodotto con uve di varietà a piede franco. Quest'ultimo è andato all'Is Arenas Carignano del Sulcis Doc Riserva di Cantine Sardus Pater.

L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 56773

Fiorduva Furore Bianco Costa D'Amalfi Doc

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 30% Fenile, 30% Ginestra, 40% Ripoli
Vinificazione: le uve surmature vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere
Colore: giallo carico con riflessi oro
Profumo: ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica
Sapore: morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi
Gradi: 14% vol
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: piatti a base di pesce, Provolone del Monaco Dop.
È un vino da meditazione



Cantine Marisa Cuomo
via G.B. Lama 16/18 - 84010 Furore (Sa)
Tel 089 830348
www.marisacuomo.com

Punta Aria - Quarta Espressione Malvasia delle Lipari Passito Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 95 % Malvasia di Lipari, 5% Corinto Nero
Vinificazione: le uve vengono fatte appassire sotto l'antico portico parzialmente soleggiato e con ventilazione naturale. Raggiunto il giusto grado di appassimento, si procede con la pressatura. La vinificazione avviene in vasche a temperatura controllata
Colore: ambrato
on note di albicocca essiccata, sentori che ricordano la macchia mediterranea, frutta secca
Sapore: suadente, pieno, robusto, fresco e dalla grande sapidità
Gradi: 13% vol
Servire a: 13°C
Abbinamenti: dolci, cioccolato fondente, formaggi erborinati o stagionati. Sposa bene il cappero e le acciughe sotto sale



Punta Aria
c.da Gelso - 98050 Lipari, Vulcano (Me)
Tel 02 95742230
www.puntaaria.it

Quella di Farnese Vini è una storia di riscatto sociale ed economico: territori marginali che sembravano destinati all'abbandono, ora con nuove prospettive di sviluppo grazie al rilancio della viticoltura

Farnese Vini

La riscossa del Sud agricolo

Farnese Vini è presente in zone assai vocate, dove però si lavoravano i vigneti restando esposti al fluttuare del mercato: spesso le uve venivano smerciate altrove, senza valore aggiunto, in base alle mutevoli richieste provenienti da altre aree considerate "più nobili". Ecco allora il sopraggiungere di quotazioni al ribasso che stavano allontanando i viticoltori dalle loro terre.

L'azienda ha innestato una spirale positiva, dando sicurezza economica agli agricoltori, consolidandone il legame con le loro terre, inducendoli a produrre qualità e stimolando con un sistema d'incentivi anche la diffusione di quella cultura produttiva che oggi consente in molti casi la stessa trasformazione delle uve in loco.

«Siamo stati il traino che non c'era - spiega **Valentino Sciotti**, amministratore delegato di Farnese Vini - quello che ha consentito non solo la prosecuzione della viticoltura nelle aree in cui siamo arrivati, ma un suo miglioramento qualitativo, una stabilizzazione delle garanzie economiche che la rendono possibile, nonché una diffusione della cultura enologica».

Prendiamo come esempio il caso della Puglia, «quando abbiamo iniziato lì, nessuno sembrava particolarmente interessato alla valorizzazione del Primitivo di Manduria», oggi invece sul modello di Farnese Vini molte altre case vinicole ne hanno intuito la potenzialità. Nella zona si trovavano tante viti vecchie che erano considerate "povere" in quanto meno produttive degli impianti più recenti. Peccato che regalino le uve migliori, una vera e propria esplosione di sapori, una qualità impareggiabile. Con questa "scoperta", anche il valore dei grappoli è esploso: si è passati da un prezzo di 15 euro al quintale a punte di 180-190 euro. Farnese Vini ha portato benessere, salvando comunità agricole in crisi.

E ha portato anche logica imprenditoriale. Nel Sud la parcellizzazione delle terre faceva sì che un viticoltore si ritenesse soddisfatto se riusciva a produrre 100mila bottiglie. Oggi lo stesso viticoltore continua a lavorare con amore le proprie terre, avendole però affittate a Farnese Vini: ha un reddito garantito e molto superiore a quello che aveva precedentemente, e fa parte di un sistema in grado di valorizzare il prodotto della sua fatica. cod 56713

Farnese Vini
via dei Bastioni 34 - 66026 Ortona (Ch)
Tel 0859 067389
www.farnesevini.it

DÉJÀ BU

Vini da sete a confronto

Finisce pari tra Italia e Francia


di Guido Ricciarelli

Tra Italia e Francia non c'è stata partita calcisticamente parlando quest'estate: loro campioni del mondo, noi a casa. Ma i giochi si possono riaprire passando al tema obbligato per il periodo, quello dei "vini da sete". Eccone serviti sei, da godere mettendo da parte ogni rivalità. Difficile immaginare un bicchiere d'apertura diverso da un Muscadet Sévre et Maine, perfetto "vin apéritif" che, nel caso del Granite 2015 Domaine de l'Ecu (distribuito da Velier Triple A), trova energia dalle vecchie vigne di Melon de Bourgogne, condotte secondo ispirazione biodinamica.

Al suo massimo con un plateau de fruits de mer, per un flirt a tutto iodio. Gli terrebbe bene botta il Muller-Thurgau Feldmarschall von Fenner 2015 di Tiefenbrunner. Un gioiellino che spazia dalla pietra focaia a sentori più erbacei e di buccia d'agrume. Imperioso lo stacco al palato, di bella presa sapida.



Costantemente ai vertici della denominazione Orvieto, il Classico Superiore Campo del Guardiano 2016 Palazzone salda mirabilmente pienezza gustativa e capacità di allungo, facendo balenare la sua proverbiale capacità di evoluzione. Sulla quale scommettiamo fin d'ora. Chateau Pierre-Bise (distribuito da Teatro del Vino), maison di riferimento nella Valle della Loira per lo chenin blanc, sfoggia un superbo Savennières Clos Le Grand Beau-Préau 2015.

Minerale ed esotico nei rimandi fruttati, di ragguardevole finezza, si esprime in progressione, da purosangue quale è. Niente di meglio per chiudere in bellezza che un confronto fra Riesling. Domaines Schlumberger (distribuito da Sagna) presenta un sontuoso Les Princes Abbès 2015. Erbe aromatiche e mandarino le analogie più evidenti al naso che trovano conferma in una bocca ampia e precisa, sostenuta da una vena acida che rinfresca il sorso.

Dall'Alsazia si torna in Alto Adige, dove spicca il Kaiton 2016 di Kuenhof, un grande classico nella tipologia. Roccioso e teso, agile nella sua trama affumicata che lo allunga verso un finale di pompelmo e idrocarburi. Chapeau. cod 57074

UN AUTOCTONO AL MESE



Dolcetto, per vini morbidi, freschi e strutturati

di *Piera Genta*

● Di vitigno a bacca nera autoctono del Piemonte si parla per la prima volta in un documento del Comune di Dogliani (Cn), nel 1593, dove si invitava a non sprecare le uve raccogliendole prima che fossero ben mature.

La bassa acidità e la dolcezza dei suoi acini, tanto da essere utilizzata come uva da tavola, sono all'origine del nome dato a questa varietà, anche se i vini che se ne ricavano sono tutti secchi. Si è diffuso un po' in tutta la parte sud del Piemonte fino alla Liguria (con il nome di Ormeasco) e nell'Oltrepò Pavese in Lombardia, ma rimane comunque un vitigno autoctono indissolubilmente legato al Piemonte, dove regala le sue migliori espressioni.

Generalmente i vini ottenuti con l'uva Dolcetto cambiano da zona a zona, esprimendo ognuno delle sue peculiarità, ma si può dire che sono tutti accomunati da alcuni fattori principali: un colore rosso rubino intenso, un profumo fruttato di amarena e mora e floreale, pochi tannini, buona struttura, buona morbidezza e buona freschezza.

cod 57058





DA OLTRE TRENT'ANNI
RINNOVIAMO INSIEME
LA MAGIA DEL SERVIZIO

ROS®
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

ROS Srl · Via Don Milani, 1 · Zanica (BG) · Tel. 035.670299 · ros@ros.bergamo.it · www.ros.bergamo.it

noknok.it

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Dudes Spumante Brut Rosato

Bollicine da happy hour

di *Piera Genta*

Hey, dudes! Ciao ragazzi, questo è lo spumante che fa per voi! Non siamo negli Usa, ma nelle Langhe, e Dudes è l'ultima novità di Marco e Vittorio Adriano per valorizzare il lato fresco e fruttato della Freisa. Siamo nel cuore della Langa, nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio (Cn), dove questa azienda produce da generazioni vini utilizzando vitigni del territorio e tra questi anche il vitigno Freisa nella versione vivace. L'ultimo nato è il 12°, ed ecco il nome Dudes (dal dialetto piemontese per indicare il numero dodici, ma anche, in inglese, il modo informale per rivolgersi agli amici), uno spumante realizzato con metodo Charmat ed una fermentazione in autoclave di sei mesi.



Per questa vinificazione viene utilizzata una parte dei vigneti coltivati a Freisa, quelli esposti a sud-est/sud-ovest in fondo alla collina, ovvero le esposizioni più fresche per avere una maggiore acidità. La raccolta è leggermente anticipata rispetto al Langhe Freisa. Ritorna il numero dodici perché questa tipologia di spumanti si aggira sempre intorno ai 12 gradi alcolici.

Nel bicchiere un invitante cerasuolo tenue, dal profumo fruttato che richiama le note tipiche della Freisa, ovvero i frutti a bacca rossa quali la ciliegia, la fragola e il lampone. Una bollicina fine e persistente invita alla beva e ci fa scoprire freschezza e una piacevole fragranza. Servito fresco ad una temperatura di 8-10°C, è ideale per accompagnare gli happy hour, ma anche antipasti semplici, zuppe di pesce e crostacei. E allora, dudes, cosa aspettate? cod 56554

Per informazioni: **www.adrianovini.it**





Cirò e Terre Lontane I rosati di Librandi

Mentre il mercato dei vini rosé è in crescita, le etichette Cirò Rosato Doc e Terre Lontane Val di Neto Igt di Librandi si presentano come tradizione e modernità di una cultura vinicola che in Calabria esiste da decenni. Paolo e Raffaele, figli di Nicodemo, Francesco e Teresa, figli di Antonio. Questa la seconda generazione della famiglia alla guida dell'azienda Librandi, leader del settore vitivinicolo in Calabria, in amore con la propria terra, in prima fila nella tutela dei vitigni autoctoni e nella valorizzazione delle potenzialità che questa terra, già dall'antichità vocata alla viticoltura, offre.

E tra queste potenzialità spicca il rosé. «Finalmente il mercato si è accorto dei rosati - ha spiegato **Paolo Librandi** - e dico finalmente perché al Sud, soprattutto in Calabria, il rosato penso sia, in termini di volume, il vino più consumato». La massima espressione di questa tipologia di vino per l'azienda Librandi è costituita da due etichette, il Cirò Rosato Doc, «quella più tradizionale, da uve Gaglioppo», e il Terre Lontane Val di Neto Rosato Igt, «un prodotto di ispirazione moderna, fruttato e vellutato, sempre a base Gaglioppo con una piccola aggiunta di Cabernet Franc».

Se quindi il Cirò Rosato rappresenta, insieme ai fratelli Rosso e Bianco Doc la tradizione per Librandi, essendo tra le etichette di punta dell'azienda dagli anni Cinquanta, il Terre Lontane Val di Neto Igt è uno sguardo alla modernità: «In questi anni abbiamo cercato di perfezionare sempre più la nostra produzione, dando vita a quest'altro rosato, su cui oggi puntiamo molto e che incarna al meglio l'identità e la tradizione della sua terra d'origine». Prodotto nelle Tenute di Critone e Rosaneti, è un vino gradevole e complesso, fresco ed equilibrato, caratterizzato da un colore rosato tenue che gli conferisce un tratto decisamente moderno.

Il nome Terre Lontane nasce durante un viaggio in Danimarca di Nicodemo Librandi: il socio fondatore della cantina per l'occasione percepì la lontananza non solo geografica della propria terra d'origine, ne vide le enormi differenze rispetto agli altri territori in cui si era spostato e allo stesso tempo ne comprese la forte unicità caratterizzante. Una storia di terra e una storia d'amore che ha dato vita a un vino che interpreta modernamente un grande classico del territorio.

cod 57145

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr) - Tel 096 231518
www.librandi.it

Gaudes Valcalepio Bianco
Un aristocratico di collina



Il Valcalepio Bianco Gaudes Villa Domizia ha un colore **giallo paglierino intenso** e un profumo fine e delicato che ricorda la **mela Golden** e i **fiori di glicine**; il gusto è **fresco**, **morbido** ed **equilibrato**, di **buona sapidità**

Il Valcalepio ha rappresentato sicuramente la rinascita dell'enologia in terra bergamasca. A seguito di un periodo, quello dell'industrializzazione selvaggia, nel quale l'abbandono dei terreni collinari sembrava inarrestabile, verso la metà degli anni Settanta si trovano le forze per porre le prime basi per una nuova, grande avventura del vino bergamasco che può vantare una storia che risale all'epoca medievale.

Rimane indelebile per i viticoltori bergamaschi il 1976, anno in cui si ottiene il decreto che sancisce ufficialmente la Denominazione di origine controllata Valcalepio nelle due tipologie: rosso e bianco. Per quell'epoca la scelta era decisamente coraggiosa: il rosso univa due vitigni importanti, Merlot e Cabernet, mentre per il bianco veniva codificato l'impiego di Pinot bianco e Pinot grigio. La struttura agricola nella bergamasca era in decisa evoluzione: si passava dalla mezzadria alla conduzione diretta e tante piccole realtà produttive emergevano e si affermavano in un contesto del consumo del vino in rapida evoluzione.

In questo ambito, la fondazione del Consorzio Tutela Valcalepio, che si riprometteva di compiere un'opera di unione delle varie realtà e di formazione dei produttori sia da un punto di vista viticolo che enologico, costituisce sicuramente un evento dirompente, soprattutto per la lungimiranza operativa, tutta protesa a creare lo sviluppo delle piccole imprese.

Il Valcalepio bianco, prodotto dall'unione di uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio nelle proporzioni indicate dal disciplinare, merita una particolare attenzione. Si annovera fra i bianchi Doc con una resa di produzione massima fra i più bassi in Italia (9 tonnellate/ettaro), difatti nessun altro vino bianco fermo Doc per disciplinare di produzione ha una resa di legge così bassa, senza contare poi che la resa uva/vino non può superare il 70%.


di Andrea Lupini

Il Valcalepio Bianco Gaudes di Villa Domizia, in particolare, dedica grande attenzione al contenuto di anidride solforosa (solfiti), con valori veramente apprezzabili da chi ha a cuore la propria salute: un risultato tanto più importante se confrontato con i limiti fissati dalla normativa europea.

cod 56796

Villa Domizia - Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre dè Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.villadomizia.net

Finalmente un buon caffè!



Per il tuo ristorante scegli Caffè Cagliari 10+



Non lasciare che i tuoi clienti escano con l'amaro in bocca.
Caffè Cagliari 10+ è il sistema porzionato che ti permette di offrire sempre un caffè perfetto, grazie alla qualità delle miscele Caffè Cagliari e all'esclusiva tecnologia Caffitaly System.

Preparati a ricevere i complimenti anche per il tuo caffè.



Scopri tutti i vantaggi del sistema Caffè Cagliari 10+ e la macchina più adatta al tuo locale.

www.caffecagliari.it/10piu





caffè
CAGLIARI

BEN...BEVUTI AL SUD

Dall'Etna i vini di Cantine Nicosia Il vulcano rivive nella mineralità



di Gianni Paternò

Nicosia è una famiglia che da cinque generazioni si occupa di vino. Oggi Carmelo è coadiuvato dai figli Graziano e Francesco, possiedono 20 ettari di vigneti a Trecastagni (Ct) nel versante sud-est dell'Etna, più altri 42 appena impiantati in quello nord, oltre a 40 nel Ragusano a cui se ne affiancheranno altri 15. Nicosia può contare sulle due denominazioni più di successo del panorama siciliano: Etna e Cerasuolo, coltivate in biologico.



Degustiamo 2 vini della Tenuta Monte Gorna a quote intorno ai 750 metri: l'Etna Rosso Doc Riserva 2012, Nerello Mascalese (90%) e Cappuccio, che passa 2 anni in barrique e altri 2 in bottiglia. Nel calice è rubino scarico; naso complesso, rotondo con amarena, prugna, melagrana, speziato, sottofondo balsamico e di pietra focaia, elegante, finissimo, inebriante; al palato è morbido, di intensa armonia, circolare con tannini ed acidità equilibrati e senza spigoli, corpo sontuoso, eccellente fragranza, un vino che invoglia a bere anche in salotto. Da abbinare alle carni e a pecorino semi stagionato. 34 euro in enoteca.

Il secondo è un Etna Bianco Fondo Filara, creato con Carricante (60%) e Catarratto e attento controllo delle temperature, affinamento in acciaio, breve passaggio in tonneau di acacia e 4 mesi in bottiglia. Il colore è paglierino con una leggera doratura. Al naso si sente il vulcano con le sue note di ardesia, pietra focaia, secca mineralità, accompagnate da fiori di ginestra, mela, pompelmo e cappero; un olfatto di intensa espressione e pulizia. In bocca il vino è sapido, quasi salato, di equilibrate freschezza e acidità, di vivace struttura. Da abbinare ai prodotti del mare ma capace di affrontare le carni bianche e addirittura un ragusano Dop stagionato. 14 euro in enoteca. cod 57164

Premio Porto Venere Donna 2018 a Pia Donata Berlucchi



Il Premio Porto Venere Donna 2018 è stato assegnato a **Pia Donata Berlucchi**, vicepresidente nazionale Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) per le sue attività di promozione. Ad assegnare il riconoscimento **Eliana Bacchini**, presidente della Consulta Provinciale Femminile de La Spezia, che durante la serata di premiazione promossa dal Comune di Porto Venere ne ha illustrato le motivazioni: Pia Donata Berlucchi è stata premiata «per le sue capacità di divulgatrice di una nuova cultura del vino che diffonda, a partire dai giovani, il valore di uno dei prodotti nazionali ancora capaci di sostenere la nostra economia e la nostra immagine nel mondo; per apprezzare la sua sensibilità alle istanze sociali testimoniata dalla progettazione di percorsi culturali e formativi "speciali", tesi alla creazione di opportunità professionali attraverso l'abbattimento di tutte le barriere anche nell'enologia».

«Conoscere e gustare il vino è entrare nella storia mediterranea - spiega Berlucchi - il vino è sempre stato legato alla vita dell'uomo in maniera diversa attraverso i secoli». cod 57169

Panna Ken nata con amore!



ken FOODS

Panna cotta ai fiori di ibisco, spuma ai pistacchi

Ingredienti per 6 persone

4 dl	di panna **Ken Nata 35%**
1 dl	di acqua
90 g	di zucchero semolato
4 g	di fiori di ibisco
15 g	di colla di pesce
1 dl	di latte
200 g	di frutta mista

Per la spuma

3 dl	di panna **Ken Lactea 35%**
90 g	di tuorli
60 g	di zucchero semolato
40 g	di pasta di pistacchio
2 dl	di latte

Ken: ricerca, sviluppo, innovazione, ogni giorno!

È così che il marchio **KEN** della società spagnola **LIASA – LACTEOS INDUSTRIALES AGRUPADOS** specializzata nella produzione di panna da montare e da cucina, mostra il ventaglio di proposte centrate sulla panna che si caratterizzano per una diversa percentuale di materia grassa, rispetto ai diversi tipi di utilizzo ed esigenze.

Per la spuma: lavorare i tuorli con lo zucchero, unire la pasta di pistacchi, il latte e la panna, versare in un sacchetto da cottura, cuocere nel bagno termostatato a 82°C per 20 minuti e raffreddare. Versare in un sifone, caricare con il gas e mantenere in fresco.
Per la panna cotta: portare a bollore l'acqua con lo zucchero, togliere dal fuoco, aggiungere i fiori di ibisco e la colla di pesce precedentemente ammollata e lasciare raffreddare, aggiungere il latte e la panna semi montata, versare nei bicchieri e lasciare indurire in frigorifero. Lavorare la spuma con un sifone sulla panna cotta e servire con la frutta a fette.

Di panna non ce n'è una sola!
Scegli KEN per le tue preparazioni.

Visita il sito: www.skisa.com

LIASA – LACTEOS INDUSTRIALES AGRUPADOS
KEN EUROPE S.R.L.

M. Azzarita 206 – 00189 Roma | +39 06 33250200 | europe@ken-foods.com

Luppoli italiani

Soddisfazione per i pionieri del settore

Negli ultimi tempi si è parlato molto della coltivazione di luppolo in Italia, quanto fattibile sia e quali siano i risvolti pratici nell'utilizzo in produzione, ma la situazione è in continuo divenire. Per capire qualcosa in più abbiamo interpellato alcuni dei protagonisti di questa realtà birraria tutta tricolore.

Primo tra tutti **Eugenio Pellicciari** di Ihc, Italian hops company, la realtà che sta dando un'importante forma al sogno di un luppolo tutto italiano: «Il programma di ricerca sul luppolo autoctono italiano nasce nel 2011 in provincia di Modena dando vita ad un progetto a cui collaborano il comune di Marano sul Panaro (Mo), l'Università di Parma e Ihc. Dallo stesso anno è iniziata la raccolta di un luppolo autoctono nella zona maranese, in tutto il nord e non solo: sono stati reperiti esemplari in Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Toscana, Emilia Romagna, e addirittura genotipi provenienti da alte zone della Valle d'Aosta e dalla Calabria».

E a Marano cosa fate?

Ad oggi nel campo sperimentale ci occupiamo di un'ottantina di varietà e anche di una quindicina di cultivar commerciali americane, britanniche, polacche e tedesche. Tutte le piante vengono analizzate, confrontiamo le caratteristiche delle varietà commerciali e di quelle dei genotipi indigeni. Vengono condotte analisi chimiche, fisiche e genetiche. Stiamo svolgendo anche attività sull'impollinazione controllata e in questo momento abbiamo circa 200 esemplari F1 studiati. Inoltre il prossimo autunno inaugureremo una serra indoor per sviluppare il miglior metodo di allevamento, velocizzarlo e renderlo efficiente.



di Giovanni Angelucci

A che punto è il lavoro?

Negli anni sono state effettuate molte attività per sviluppare il progetto di ricerca e per questo sono stati visitati molti coltivatori e professionisti stranieri, in Germania come in Slovenia, in Repubblica Ceca e negli Stati Uniti. Ihc ha da sempre scelto di collaborare con produttori e fornitori stranieri al fine di realizzare una coltivazione con il me-



desimo approccio e con la medesima tecnica e scienza già utilizzate storicamente nei luoghi tradizionali di crescita. Il nostro primo impianto produttivo è stato infatti realizzato da impiantisti di Tettnang, e sempre in Germania abbiamo acquistato i macchinari per le lavorazioni: esfogliatrice - hop picking machine -, essiccatoio, pressa, cutting machine, cestello per le lavorazioni in campo, e per la parte agronomica di analisi e trasformazione collaboriamo con alcune delle grandi aziende leader nel settore del luppolo. Abbiamo infatti un'attiva e collaborativa partnership con HopSteiner (Germania/Stati Uniti), Hop Head Farm (Stati Uniti) e con il consorzio dei coltivatori di Tettnang (Germania).

E i vostri luppoli?

Nel 2017 i luppoli di produzione Ihc sono risultati conformi a certificazione e sono stati pellettati in un impianto di pellettizzazione austriaco. Sono inoltre state registrate le prime tre varietà italiane: Æmilia, Futura, Mòdna. Nel 2018 abbiamo sviluppato una filiera propria: in primis la rete di coltivatori che collaborano con Ihc, poi la costruzione di hopfengarten e la fornitura di tutti i materiali necessari, il vivaio, il rifornimento e la riparazione di macchinari, le analisi, il packaging. Stiamo crescendo: ad oggi contiamo 11,5 ettari di cui 2,5 sono in piena produzione, 5 sono al secondo anno in crescita, 4 sono baby hop al primo anno, altri 3 ettari sono previsti per la piantumazione nel 2019.

Anche il pioniere **Teo Musso** ha qualcosa da dire al riguardo: «Da quando, nel 2008, in collaborazione con l'istituto di agraria di Cussanio (Cn) Baladin ha iniziato la coltivazione del luppolo, tanti passi avanti sono stati fatti. Abbiamo contribuito a creare una macchina per la separazione dei fiori (Italian hop machine), sono nate aziende specializzate nella coltivazione e alcuni birrifici hanno iniziato a credere in questa filiera agricola. Noi stessi abbiamo ampliato le coltivazioni e stiamo usando il luppolo locale non solo per la Nazionale, la prima birra 100% italiana, ma anche per altri prodotti e l'intenzione è di completare la gamma nei prossimi anni. Il percorso di ricerca di un luppolo italiano è in fase di sviluppo ma, indipendentemente dall'individuare un ceppo autoctono originale, ogni pianta subisce l'influenza del terreno e delle condizioni climatiche dei territori in cui viene coltivata, e gli aromi, seppur riconducibili agli standard originali, sono profondamente differenti. Considero importante che i birrifici italiani usino materie prime locali per rivendicare la loro territorialità, contribuendo a far sì che la coltivazione diventi di interesse nazionale e stimoli l'attenzione delle istituzioni».

Altro importante protagonista è **Raimondo Cetani** del Birrificio Hibu a cui abbiamo chiesto qualche numero: «Il lavoro magistrale di molti birrai italiani ha portato al riconoscimento di qualità della birra italiana, fino ad arrivare ai giorni nostri in cui si tocca il massimo storico di 15,6 milioni di ettolitri di birra prodotti nel 2017, un milione di ettolitri circa in più dell'anno precedente, di cui 2,7 milioni destinati all'export (+7,9%, report Assobirra 2017). Questo successo ha dato spinta anche all'agricoltura, nella produzione di materie prime quali malto e luppolo. La coltivazione di quest'ultimo in Italia è arrivata a 50 ettari coltivati, di cui circa il 20% portata avanti in modo professionale, mentre la restante superficie riguarda hobbisti. È un risultato molto importante e in continua espansione: ciò mostra la necessità di trovare selezioni italiane per mantenere alta la spinta alla coltivazione. Da tre anni insieme all'Università di Parma, il Birrificio Hibu porta avanti un progetto di ricerca sulla selezione di luppoli spontanei lombardi. Abbiamo sempre dimostrato un grande legame con il nostro territorio per le sue produzioni, e grande lungimiranza nelle innovazioni, tra cui il possibile inserimento di luppoli provenienti dal territorio lombardo per la produzione di birre veramente speciali e italiane al 100%».

Grazie a loro e agli altri birrai che stanno lavorando su questo tema si è potuto dimostrare che coltivare, trasformare e commercializzare il luppolo italiano è possibile, ciò che si definiva infattibile e irrealizzabile sta avendo un senso vero. Ora non resta che mantenersi aggiornati perché mese dopo mese gli sviluppi sono assicurati, e le birre 100% italiane sono da assaggiare.

cod 57147



Menabrea investe nel futuro

Nuova sala cottura e polo logistico

Birra Menabrea, il **birrificio attivo più antico d'Italia**, portabandiera dell'**eccellenza italiana nel mondo**, investe in **tecnologia** e prosegue il **processo di ammodernamento degli impianti** e della **struttura produttiva**



Un'operazione che vedrà la fase conclusiva nella prossima inaugurazione della nuova sala cottura, all'interno dello storico stabilimento dell'azienda di Biella, prevista a marzo 2019 e nella realizzazione del nuovo polo logistico alle porte di Biella nel rione Chiavazza.

«Per essere competitiva - dichiara **Franco Thedy**, ad del Birrificio Menabrea - un'azienda deve saper coniugare la propria storia e tradizione con una tecnologia all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente. Con la nuova sala ridurremo i consumi energetici e aumenteremo la qualità produttiva. Stiamo inoltre ultimando il nuovo polo logistico a Chiavazza, che ci consentirà di disporre di un unico strategico magazzino di 4.500 mq. Una tranche di investimenti che vale 6 milioni di euro e che rientra nel progetto di riqualificazione dello stabilimento e degli impianti produttivi iniziato 10 anni fa, per un valore complessivo di 30 milioni di euro. Operazioni economicamente impegnative, grazie alle quali siamo cresciuti sul mercato italiano, abbiamo implementato la nostra presenza all'estero, mantenendo saldo il legame con Biella e diventando un polo di attrazione importante per il territorio locale».

I numeri sono in questo senso eloquenti: aumento del fatturato, che nel 2017 si attesta sui 40 milioni di euro, rispetto ai 35 milioni del 2016; aumento degli ettolitri commercializzati, che passano da 200mila nel 2016 a 250mila ettolitri nel 2017 e marchio attualmente presente in 39 Paesi nel mondo.

«Negli ultimi anni - conclude Franco Thedy - abbiamo anche deciso di riposizionare il nostro brand in termini di immagine, con un'unica identità ed uniformità stilistica a livello mondiale: oggi la nostra etichetta e i nostri valori sono riconoscibili sia in Italia che all'estero». cod 56908

Birra Menabrea
Via Ramella Germanin 4 - 13900 Biella
Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com



La Sinuosa 75
Curve che seducono

Caratterizzata da un'**inconfondibile forma "ad anfora"**, la **nuova bottiglia in vetro a rendere**, dedicata da Acque Minerali d'Italia all'**alta ristorazione**, richiama le **silhouette più accattivanti**

Con linee morbide e spalle arrotondate, in particolare il collo leggermente allungato che contribuisce a dare slancio alla bottiglia, "La Sinuosa 75" ben giustifica il suo nome. Un design moderno e allo stesso tempo molto originale, nato da un progetto prestigioso: un Master con lo IED di Milano, una delle realtà formative più apprezzate anche a livello internazionale e riferimento proprio nel packaging design.

Con questa esclusiva proposta brandizzata Norda, principale riferimento del Gruppo Acque Minerali d'Italia per quanto concerne il canale Horeca, i ristoratori hanno a loro disposizione una novità di grande interesse e destinata a valorizzare il servizio in tavola. Tutto è stato pensato per comunicare qualità e stile, preservandoli nel tempo: il profilo de La Sinuosa 75 è dotato infatti nella parte inferiore - punto di maggior contatto e sfregamento che si crea durante l'imbottigliamento e la produzione - di un anello salva usura di 5 mm caratterizzato da una superficie a buccia d'arancia.

Per sottolineare l'identità del brand, vera e propria garanzia di qualità, sulle spalle della bottiglia sono presenti due loghi Norda in rilievo. Anche le etichette sono state create appositamente per La Sinuosa 75 in coordinamento con le altre componenti estetiche: entrambe metallizzate, su fondo oro per la versione Mossa (Frizzante) e argento per la versione Ferma (Naturale) coordinate con i tappi oro/argento in cromia e personalizzati Norda. La grafica delle etichette evidenzia una montagna stilizzata in laminato, a sottolineare la provenienza d'alta quota di un'acqua "microbiologicamente pura" e leggera: la sorgente Acquachiara (oligominerale) si trova infatti in una zona idrotermale protetta delle Piccole Dolomiti. È imbottigliata nello stabilimento Norda di Valli del Pasubio (Vicenza).

Con questa nuova bottiglia, Acque Minerali d'Italia (Gruppo al quale fanno capo con Norda anche i masterbrand Sangemini e Gaudianello) arricchisce ulteriormente la sua "Carta delle acque", una vera e propria collezione di etichette e bottiglie con le quali il ristoratore può fare dell'acqua minerale un valore aggiunto del proprio servizio per la ristorazione di qualità. cod 57076

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it

Caffè del Caravaggio

La perfezione è un'arte, non una scommessa



Nel mondo del **caffè**, come nella vita, ci sono **immagini e leggende molto difficili da cancellare**. Pensiamo, ad esempio, alla **macina per caffè**

Cosa c'è di più tradizionale di un bel contenitore di caffè in grani, pronto per trasformare istantaneamente i chicchi in polvere e dare vita alla bevanda più buona del mondo? Tanti ristoratori amano esporre questo "strumento del mestiere" in bella vista, rendendolo un elemento decorativo del proprio locale. Qualitativamente parlando, però, con cosa abbiamo a che fare? Al di là del fascino esercitato e dell'innegabile importanza storica, attribuire ancora oggi a caffè in grani e macinini pregi e proprietà inimitabili è una prassi non onesta e trasparente se si vive e si lavora quotidianamente nel mondo del caffè espresso.

Il caffè in grani nelle macine, se non utilizzato entro un paio di giorni, patisce l'ossidazione e quello già macinato può letteralmente morire organoletticamente in circa 4 ore, perdendo gran parte delle sue peculiarità. Baristi e ristoratori non sono sempre tutti competenti nella macinatura del caffè o nella pulitura dei macinini e questo porta spesso i clienti a pensare di dover "essere fortunati" per poter bere un caffè espresso a regola d'arte. Anche peso e pressatura, due parametri importantissimi per la corretta estrazione della bevanda, possono variare in base all'allenamento del personale di turno, costretto a usare macchine spesso ingombranti e limitanti nelle loro funzioni.

Mantenendo la qualità come unico riferimento, Caffè del Caravaggio vuole che siano i suoi caffè ad essere leggendari prima di tutto il resto, rispettando la tradizione e i consumatori con una bevanda sempre impeccabile e a prova di crema a prescindere da chi la prepara. Il caffè di Caffè del Caravaggio è macinato perfettamente e distribuito in cialde monodose ecologiche e biodegradabili, che lo rendono per definizione sempre fresco, privo di retrogusti sgradevoli, già dosato secondo il giusto peso (7 grammi) e perfettamente pressato, pronto per essere estratto senza errori da una macchina compatta e modulare, frutto di anni di ricerca e progettazione.

Le cialde di Caffè del Caravaggio permettono la creazione di una vera e propria Carta dei Caffè, per offrire ai clienti la possibilità di provare miscele e monorigini pregiate di pura Arabica profondamente diverse per storia, provenienza, gusto, aroma e sentori. Chi sceglie Caffè del Caravaggio non scommette mai sulla sua qualità, perché è certo di poterla assaporare ogni giorno, sorso dopo sorso. cod 57091

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it







Caffè e ftalati

Attenzione a ciò che beviamo

Milioni di persone bevono quotidianamente caffè espresso estratto da capsule monodose. A casa, in ufficio, a scuola o al bar ci si imbatte da anni in macchinette compatte in grado di preparare singole dosi di caffè. Recenti studi scientifici hanno lanciato un campanello d'allarme all'intero settore del caffè e ai consumatori: in svariati test, le capsule in plastica si sono dimostrate in grado di rilasciare ftalati nel caffè durante l'estrazione ad alta temperatura.

Gli ftalati sono composti chimici che vengono usati in maniera diffusa nel settore delle materie plastiche per migliorarne modellabilità e flessibilità e, secondo alcune ricerche, sarebbero in grado di aumentare il rischio di contrarre patologie dannose per il sistema riproduttivo (in particolare quello maschile), cancro e diabete. Per capsula si parla chiaramente di quantità estremamente ridotte e impercettibili della sostanza, ma comunque in grado di aumentare giorno dopo giorno la presenza nell'organismo di un composto derivato dal petrolio potenzialmente rischioso per la salute umana.

Addio alla praticità del caffè monodose, quindi? No, per niente! L'industria impiega da tempo una soluzione alternativa amica dell'ambiente e priva di controindicazioni: la cialda ecologica. A differenza delle capsule, le cialde ecologiche in filtro carta sono sempre biodegradabili, non contengono ftalati o sostanze nocive e assicurano un'estrazione perfetta e "pulita" (cioè non contaminata) del caffè macinato. La possibilità delle cialde di essere riciclate e compostate le rende a priori una soluzione preferibile alle capsule, notoriamente difficili da smaltire a causa della miscela di plastica e alluminio con la quale vengono frequentemente realizzate, ma il "fattore salute" sembra voler suggerire una volta per tutte una necessaria e tempestiva virata verso questo pratico metodo di confezionamento.



di Cristiano Canali

Ancora una volta la palla è in mano ai consumatori prima che ai produttori, notoriamente lenti nel cambiare i propri processi industriali: chi preferisce attendere studi più esaustivi o è affezionato al proprio marchio di fiducia può continuare liberamente a consumare caffè in capsule, mentre i consumatori più attenti e consapevoli verso ambiente e salute possono già oggi trovare in commercio svariati marchi di qualità che fanno uso di cialde ecologiche. Personalmente, visto il tema, non ho alcun dubbio: salute e tranquillità prima di tutto! cod 57093







I liquori dolci tipici italiani
Limoncello, Amaretto e Sambuca

Dai limoni di qualità della Penisola sorrentina alle mandorle e alle noci di albicocca fino all'anice stellato ed altre erbe aromatiche. I liquori dolci tipici della tradizione italiana sono veramente tanti, ma quelli che sono riusciti ad affermarsi a livello nazionale - ed alcuni anche internazionale - sono un numero limitato. Tra i più importanti, il limoncello, l'amaretto e la sambuca.

Il "limoncello", come ci suggerisce il nome, è un liquore dolce al limone, con gradazione alcolica intorno ai 30 gradi. Il prodotto fa parte di una antica tradizione popolare tutta italiana. Veniva e viene ancora oggi in diversi casi preparato in casa o nel retrobottega di qualche locale. Facile pensare che dove sia esistita una zona agricola con coltivazioni di limoni, questo prodotto abbia trovato terra natale. La Penisola sorrentina, in particolare, vanta una tradizione addirittura centenaria, grazie anche all'eccezionale qualità aromatica dei limoni coltivati in zona. Il limoncello è ottenuto tramite macerazione delle scorze del limone stesso, in una soluzione alcolica per il periodo di tempo necessario per consentire all'alcool di estrarre gli oli essenziali dalle bucce di limone. Dopo aver filtrato, viene aggiunto zucchero. Nelle produzioni industriali vengono usate delle essenze naturali e l'aggiunta di coloranti (sempre ammessi dalla nostra legge) per favorire una riduzione sensibile di costi e per dare al prodotto stesso un colore stabile e brillante. Solitamente il limoncello è servito ghiacciato.

Il liquore "amaretto" invece, prende il nome dal caratteristico gusto dolce e amaro. Il più famoso è quello prodotto dalla Illva di Saronno che risale addirittura al 1525, quando Bernardino Luini, chiamato ad affrescare una nuova chiesa, conobbe una giovane e bella donna da poco vedova che ammirando le qualità artistiche del Luini, pensò di fargli un regalo. Prese una manciata di mandorle e di albicocche e le pose in infusione in acquavite di vino, ottenendo così un liquore dall'aroma particolare e delizioso. La notte di Natale lo donò al Luini che, bevutolo, si entusiasmò fino a tal punto che decise di ricambiare eternando la giovane nell'affresco "La natività" considerato oggi il capolavoro del grande pittore lombardo. L'amaretto è oggi ottenuto dalla macerazione in alcol di mandorle e noccioli di albicocca e spesso viene usata anche della vaniglia. Si può bere in svariati modi: liscio, con ghiaccio o può essere usato nella preparazione di alcuni cocktail, soprattutto quelli contenenti latte o derivati.



di Enrico Rota

La "sambuca" infine, sempre tutta italiana, è di origine antica e il suo nome deriva dai semi di sambuco utilizzati per la caratterizzazione aromatica e gustativa. È un liquore aromatizzato all'anice risultante da distillazione, macerazione e infusione di anice verde e/o anice stellato e altre erbe aromatiche. In commercio di sono varie tipologie (bianca, nera, aromatizzata al caffè, al cioccolato e alla menta). Da bere prevalentemente liscia (a temperatura ambiente o fredda), con aggiunta di "mosca", cioè qualche chicco di caffè tostato. cod 56854

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Nuovo look per Vermouth e Bitter Glep In etichetta animali onirici



di *Piera Genta*

Una pantera nera per il Vermouth rosso Vandalo, una lepre volante dalle orecchie di libellula per il Bitter rosso Spinto e l'invicibile lupo della Tasmania per l'amaro di erbe Grinta. Sono i tre animali onirici disegnati da Luca Garofalo, grafico comunicatore, per le etichette di altrettanti nuovi prodotti ideati insieme a Ezio Primatesta, imprenditore alberghiero ed appassionato di beverage, in collaborazione con la distilleria cuneese Bordiga. La sfida si chiama Glep, dalle iniziali dei loro nomi; le prime bottiglie (poco più di 5mila) sono già in commercio anche sul sito **www.glep.it**.

Il Vermouth rosso si chiama Vandalo e porta in etichetta una pantera nera, che proprio per il luogo in cui vivono i due amici, e cioè il lago d'Orta, diventa lacustre. Vermouth prodotto con botaniche ancora oggi raccolte a mano sulle Alpi Marittime, infuse in vino bianco Piemonte Cortese Doc e unite a spezie orientali. Sfacciato e risoluto, un prodotto imbattibile nella miscelazione.

Spinto, il Bitter rosso, è un aperitivo amaro ottenuto dall'infusione di erbe di montagna, scoppiettante di rabarbaro, conquistatore furtivo dal tono speziato.

Grinta, amaro di erbe, dal colore verde, praticamente invincibile come il lupo della Tasmania, trasmette forza e risolutezza. Corroborante, digestivo, un sapiente infuso di diverse tipologie di erbe e tanta magia. cod 56863

È TEMPO DI RUM

Il Grande libro dei Rum di Davide Staffa 2ª edizione con 900 etichette

È di nuovo disponibile "Il grande libro dei rum", opera che parla a 360 gradi di questo distillato, dalla base costituita dalla canna da zucchero, passando per la fermentazione e gli invecchiamenti. Dopo la prima edizione uscita nel 2014, in seguito a 4 anni di viaggi, visite alle distillerie, dove sono stati trovati e selezionati barili di interessante rum per essere importati in Italia per conto di alcuni distributori nazionali, il libro in uscita ora è stato ampliato utilizzando molte nuove foto scattate dall'autore.

Le etichette recensite sono aumentate da 600 a 900, per cui troviamo un 50% in più di contenuti, arricchito da ulteriori ricerche storiche sulla canna da zucchero e dal principio della produzione del rum ai caraibi, dalla ricerca fatta l'anno scorso sull'isola Portoghese di Madeira, dove la canna da zuccherò arrivò nel 1425 ad opera del Principe Henrique che la fece prelevare dalla Sicilia dove al tempo era coltivata.

Quindi la storia del rum passa anche dal nostro Paese, prima di essere ancora un altro Italiano, tal Cristoforo Colombo, che durante il secondo viaggio verso ai Caraibi nel 1493, prelevò le talee della canna per portarle per la prima volta sulle isole Caraibiche. cod 57005



INTOLLERANZE & CO

Fibromialgia, la malattia silenziosa di cui si dovrebbe parlare di più



L'argomento **fibromialgia** negli ultimi anni **sollecita interrogativi e dubbi** come mai prima d'ora. Trattasi, infatti, di una **malattia subdola**, in quanto "invisibile", che causa in particolare **dolore ai muscoli ed alle ossa**

Va a colpire diversi punti del corpo contemporaneamente, soprattutto gambe, schiena e legamenti delle braccia. Come si può immaginare, è facile che venga confusa con semplici dolori muscolari, anche se presenta una natura più estesa ed effetti più invalidanti.

Questa malattia è per di più molto diffusa: interessa circa due milioni di italiani, per il 90% di sesso femminile, soprattutto giovani donne sottoposte a stress particolarmente intenso. La fibromialgia è una condizione patologica i cui sintomi tipici sono prima di tutto di carattere doloroso, ma non solo: è corredata da altri disturbi aspecifici e invalidati, quali spossatezza, fatica a muoversi con rapidità e stanchezza.

I sintomi e le cause

Oltre ai dolori muscolari e articolari, tra i principali e più diffusi sintomi della fibromialgia rientrano anche: mal di testa, formicolio alle mani/alle gambe con conseguenti disturbi della sensibilità, diminuzione della forza muscolare, contrazione spontanea dei muscoli. Trattasi di problemi di natura fisiologica ai quali purtroppo, si aggiunge - come è comprensibile che accada - un crogiuolo di manifestazioni psicologiche quali ansia, depressione, insonnia. Ecco perché è bene riconoscerla e arrestarne il suo possibile degenerare nel tempo.


di Tiziana Colombo

Ad oggi ancora non si conoscono bene le cause della malattia. Una cosa è certa: la sua eziologia ha senz'altro una genesi multifattoriale, ossia possono essere davvero tante le cause all'origine dei disturbi correlati. Fino ad ora si crede che concorrano nella genesi della fibromialgia fattori genetici, particolare sensibilità soggettiva alla sopportazione del dolore ed alterazioni della circolazione capillare. Queste sono cause generiche, che dovranno essere però meglio vagliate dagli studi che da anni si portano avanti su questa misteriosa patologia.

Prevenzione e cura

È doveroso precisare che la cura di questa problematica assai seria è strettamente rimessa alle decisioni dello specialista, il quale, in genere, prescrive per calmare i dolori degli antinfiammatori di natura chimica. Anche boswellia, partenio, spirea ulmaria, salice, di natura in questo caso vegetale, possono rivelarsi di valido aiuto. Grazie alla loro azione analgesica e antinfiammatoria, vengono normalmente prescritti per alleviare i reumatismi e migliorare la mobilità in genere, anche in ottica di prevenzione della malattia.

Fanghi e bagni termali sono poi da annoverare tra i rimedi naturali più efficaci, naturalmente da intendersi come complementari ma non già sostitutivi del trattamento principale prescritto dal medico. La calda temperatura dell'acqua, infatti, favorisce il rilassamento muscolare tendendo ad alleviare i dolori legati alla fibromialgia.

Quanto poi ai risvolti di natura psicologica quali ansia e depressione, è doveroso rimettersi ai consigli di uno specialista. cod 57168



Lfree, il marchio che fa chiarezza tra i prodotti senza latte o lattosio


di Juri Piceni


di Mariapia Gandossi

Il fenomeno delle allergie, delle intolleranze alimentari e della corretta alimentazione è quanto mai attuale, ma si riscontra una grande confusione in materia di etichettatura. Il mercato dei prodotti "senza" ha sfiorato nel 2017 una crescita del 4,4% delle vendite che ha generato circa 140 milioni di euro incrementali. All'interno di questo settore, gli alimenti senza lattosio rappresentano la parte più dinamica.

«Questo trend è in continua crescita, assecondato anche da un range di prodotti che si fa via via così ampio, tanto da arrivare a permettere di seguire un'intera dieta priva di glutine o di lattosio, ma senza dover rinunciare a (quasi) nulla». È quanto è emerso dall'analisi sull'etichettatura e sulle vendite di prodotti alimentari condotta dall'Osservatorio Immagino Nielsen GS1 Italy relativa all'anno 2017. «Un intollerante, reale o presunto, può scegliere oggi tra 7mila prodotti alimentari segnalati come privi di glutine o di lattosio. I best performer restano i "senza lattosio", che chiudono il 2017 con vendite in valore cresciute dell'8,1%».

Nonostante il trend positivo, l'etichettatura dei prodotti alimentari, soprattutto per i "free from", rappresenta uno degli aspetti più problematici sia per il produttore che cerca di scegliere la denominazione più idonea a fornire l'indicazione più dettagliata, sia per il consumatore finale che si trova di fronte molteplici diciture e non possiede gli strumenti adatti per scegliere i prodotti più idonei e sicuri. È facile trovare sugli scaffali prodotti con etichette non corrette e spesso ingannevoli.

L'Associazione italiana latto-intolleranti onlus (Aili), in collaborazione con la startup innovativa Ellefree (**www.ellefree.com**), ha ideato e realizzato il marchio di certificazione italiano, europeo e internazionale denominato "Lfree", che identifica e garantisce i prodotti e i servizi senza lattosio o senza lattosio, latte e derivati. Questa idea nasce sia dalla forte richiesta riscontrata dall'Aili, sia per gettare le basi di uno strumento chiave nella "giungla" di etichette alimentari.

Lfree è sinonimo di una garanzia necessaria per il consumatore intollerante al lattosio, rappresenta quindi un indicatore decisivo, di impatto immediato, di sicurezza e di idoneità del prodotto alla propria dieta. Le aziende produttrici si sottopongono a rigorosi controlli per poter esporre il marchio sui propri prodotti: non si tratta di una semplice autocertificazione, ma è necessario sottoporsi sia alla verifica ispettiva da parte di un ente di certificazione accreditato sia a prove analitiche specifiche che accertano l'assenza di lattosio, con un limite di gran lunga al di sotto del quantitativo adottato provvisoriamente dal ministero della Salute. Lfree rappresenta un metodo innovativo che coniuga per la prima volta la rigorosità scientifica con una comunicazione chiara e di impatto nel mondo del senza lattosio. cod 57014



Superfood

Tanti benefici, ma non fanno miracoli

Superfood è un termine molto in voga oggi, che etichetta un prodotto come panacea di ogni male. Ma si tratta di un'estremizzazione. Con questo termine ci si dovrebbe riferire ad alimenti molto nutrienti e benefici, coadiuvanti in terapie mediche, senza pensare che il loro consumo possa risolvere ogni problema di salute. A volte un alimento viene alla ribalta più per una strategia di marketing volta ad aumentarne la vendita e il conseguente utilizzo in cucina. A mio avviso, però, non esiste un alimento miracoloso.

Ci sono comunque cibi che stanno dando alla scienza un notevole aiuto per la preparazione di nuovi medicinali ed integratori a supporto di alcune patologie comuni come quelle del tratto gastroenterico o per il controllo della glicemia e del colesterolo. Zenzero, curcuma, avocado, goji, quinoa, alghe, cavolo riccio e simili hanno fatto il loro tempo: ora tocca alla "moringa", una pianta di origine indiana, largamente diffusa nelle zone tropicali ed equatoriali. Di essa si utilizza tutto in cucina (tranne la radice, che contiene una sostanza neurotossica). Buona fonte di proteine, vitamine e sali minerali, tra cui ferro in notevole quantità (ma solo una piccola parte viene assorbita dall'organismo).

Non ancora definito superfood - ma per certe popolazioni africane potrebbe già esserlo - la patata dolce "arancione" si presenta come un ottimo sostituto di quella classica, in quanto le notevoli quantità di carotene, antiossidanti e sali minerali rendono trascurabile il contenuto di amido, definibile elemento "cattivo" perché influisce sul picco glicemico.

Partendo da questi esempi, si capisce come l'alimentazione possa essere utile fondamenta della medicina. Una nuova generazione di farmaci rivolti ad alleviare la sintomatologia del reflusso gastrico si affida proprio alla combinazione di estratti di zenzero, menta e vitamina B6 (piridossina) che troviamo in alimenti come salmone, avocado, cereali poco raffinati, noci e legumi, tutti elementi che possiamo riunire in gustoso piatto. cod 57183



di Milly Callegari

Patata dolce, salmone con crema di avocado, zenzero, noci, menta, lenticchie rosse e polvere di moringa

Ingredienti: patata dolce (dalla polpa arancione), avocado, zenzero fresco, menta fresca, lenticchie rosse decorticate, noci, salmone fresco o affumicato, crème fraîche o yogurt cremoso bianco senza zucchero, olio d'oliva, sale, succo di limone.

Non esiste una dose perfetta di ogni singolo alimento perché la ricetta "riesca", la quantità di ciascun alimento è a discrezione di chi prepara il piatto, a seconda del gusto che si desidera esaltare. Il consiglio: non esagerare con la dose di zenzero e menta.

Preparazione: tagliare a fette sottili la patata lasciando anche la buccia e disporle su teglia ricoperta da carta forno. Oliare e, se utilizzato salmone fresco, tagliarlo in piccoli dadi e disporli sulle fette di patata. Cuocere in forno a 200°C fino a cottura. Se si preferisce il salmone affumicato, allora non occorre cuocerlo: disporlo alla fine sulla patata cotta.

Per la crema mettere in una padella una tazza di lenticchie rosse, coprire a filo con acqua e cuocere. Aggiungere alla fine olio d'oliva ed aggiustare di sale. Frullare crème fraîche (una confezione), una manciata di noci, un avocado, un pezzetto di zenzero fresco, qualche foglia di menta, succo di limone (2 cucchiaini) e olio d'oliva.

Impiattamento: servire ogni fetta di patata arrosto con il salmone, le lenticchie rosse cotte, la crema allo zenzero e spolverare infine con la polvere di moringa. Nel caso si preferisca sentire meglio il sapore dell'avocado disporlo a fette tra la patata ed il salmone, invece che frullarlo tra gli ingredienti della crema.

Il Convivio

Cucina giapponese sulle Dolomiti

Al Convivio, ristorante gourmet dell'**Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio** (Tn), lo chef **Akio Fujita** ha portato grandi novità che coniugano i **prodotti del territorio con i sapori della cucina giapponese**

di *Giovanni Berera*

Per parlare di **Akio Fujita** e della sua ricerca in cucina basterebbe un piatto: Riso, wasabi, mortandela e yozu, un viaggio culinario Campiglio-Osaka andata e ritorno. Aprendo il menu del Convivio per un breve attimo si vive un conturbante straniamento, destinato a svanire velocemente, all'arrivo del primo piatto in tavola. Conturbante straniamento che a Campiglio, dove le mete gourmet non mancano, ci voleva. Il merito va a Mariella Masè e alle sue figlie, Cristina e Francesca, le tre donne saldamente alla guida dell'Alpen Suite fin dalla sua apertura nel 2004. A Fujita hanno affidato tutta la ristorazione del loro hotel 5 stelle e, soprattutto, la nuova identità del Convivio, da sempre una delle eccellenze dell'albergo e la massima espressione della loro passione per l'accoglienza turistica.

Tredici anni in Italia sono serviti ad Akio per fissare alcuni punti fermi della sua cucina, che enuncia con rigorosa sintesi e chiara convinzione: «La mia filosofia si esprime in semplicità, cortesia, gusto e interpretazione. Semplicità è ricerca dell'anima. Cortesia è avere un approccio senza pregiudizi. Gusto è valorizzare le materie prime. Interpretazione della cucina italiana con una visione giapponese».

Fujita non è un estremista della cucina fusion. Non applica il criterio italo/nipponico a tutta la sua carta. È un dialogo che lo appassiona, ma che non esaurisce la sua professionalità. Sa che a lungo andare potrebbe essere una gabbia o ancor peggio un'etichetta, sotto cui far rientrare un percorso di ricerca

molto più ampio e strutturato, iniziato a Osaka nel alla fine degli anni Novanta e proseguito in Italia nelle cucine di Enzo De Prà, prima e di Alfio Ghezzi, poi. Le esperienze vissute in Italia hanno contribuito senza alcun dubbio a definire la sua identità professionale.

Nel novembre 2017 Akio Fujita approda a Campiglio carico di esperienze importanti, che gli hanno permesso di mettere a fuoco una precisa identità per il suo Convivio in grado di attingere il meglio dall'identità alpina dell'albergo che lo ospita e dalla formazione internazionale del suo cuoco, che ama in modo particolare la tradizione italiana.

In sala può contare sulla professionalità di Fernando Micocci, maître e sommelier dell'Alpen Suite, che svolge un ruolo fondamentale anche nel presentare le proposte dello chef.

Nuova avventura che ha dato vita ad una carta ricca e articolata, dove compaiono fianco a fianco un Carrè di agnello al fieno con patate smalzade e un Gabilo candito, alga nori, soffice di rafano, pomodorino e pop corn di amaranto. E dove non mancano proposte di grande tradizione, cui lo chef non rinuncia a dare un misurato ma significativo tocco personale, come gli Spaghetti al kamut, aglio, olio, peperoncino, focaccia e uova di trota e il Piccione allo spiedo, barbabietola e ciliegia.

Il Convivio si avvia a vivere una nuova età. Il disegno è ambizioso ma le basi sono ben poste e la rotta ben tracciata per portare a Campiglio suggestioni gastronomiche inedite e gradite ai palati che amano smarcarsi, almeno per una sera, dai sapori tradizionali della cucina di montagna. cod 57016

Alpen Suite Hotel
viale Dolomiti di Brenta 84 - 38086
Madonna di Campiglio (Tn)
Tel 0465 440100
www.alpensuitehotel.it











La cucina di Luigi Pomata
Dal tonno rosso alla tradizione sarda

di *Alberto Lupini*

Dall'isola di San Pietro a Cagliari, il socio Euro-Toques e Jre Italia **Luigi Pomata** racconta in tavola la sua amata Sardegna, in tutte le sue declinazioni. Si comincia da uno dei suoi "must" gastronomici, il tonno rosso - è stato lui a sdoganarlo e trasformarlo in un ingrediente di punta in cucina. «A Carlo Forte è da 300 anni che si pesca tonno rosso - racconta - è quindi per noi facile lavorare questo prodotto; ad oggi invece è diventato un must in tutta Italia».

Ma lo chef sardo non si ferma ad un singolo ingrediente: «Ho abbracciato tutta la cucina regionale, e facendolo mi sono accorto di quanto io sia fortunato. Sono in Sardegna. Qui abbiamo materia prima a volontà». Nel suo locale tutta la filiera dell'isola, «purché sia di qualità», ammonisce il cuoco Euro-Toques.

E perché ci sia garanzia di qualità, indispensabile è il rapporto con i produttori. Un rapporto che sia diretto e autentico, un rapporto «umano, dobbiamo spesso essere noi a dir loro quali produzioni ci occorrono, dobbiamo ricordare loro che la cosa più importante è la qualità». Ad aver insegnato a Luigi tutto questo è stato il nonno, tanto appassionato delle materie prime della propria regione.

Questi ideali, Luigi Pomata, li condivide con altri cuochi della Sardegna, «siamo una decina e facciamo squadra, facciamo rete». Non solo colleghi, ma amici, che uniti crescono «tutti insieme». Perché non conta chi primeggia o chi spicca in determinati aspetti, l'importante è che «il cliente giri di qua e di là», in lungo e in largo per la regione, e ovunque vada «noi ristoratori siamo sempre in grado di fornirgli qualità, di dargli la Sardegna».

Oggi lo chef di Carlo Forte ha tre diversi locali, dove la materia prima, sempre d'eccellenza, viene declinata e servita in maniere diverse. Il primo è il ristorante Luigi Pomata, dove «non facciamo altro che prendere la tradizione e alleggerirla, senza mai stravolgerla». La tradizione è sempre la tradizione: ciò che cambia, quel plus, è «il tocco dello chef». Dallo Gnocco alle alghe, che si sostituisce al più tradizionale spaghetto, al tonno pensato e servito in maniera provocatoria come fosse un maialino, perché «secondo me il tonno è il maiale del mare».

Accanto al ristorante Luigi Pomata, c'è il Bistrot, dove il cuoco di Carlo Forte serve «la tradizione vera e propria», che rivive in piatti come «la trippa, la carlofortina, lo Spaghetto alla bottarga». L'ultimo nato, invece, è il Next, luogo ideale per concedersi un aperitivo: qui, ad accompagnare vini e cocktail, ci sono «piattini che ricordano un po' la stuzzicheria di un tempo, Polpette di cozze, Baccalà sfogliato» e naturalmente pizze. Un mix di tradizione sarda e Cucina italiana. cod 56890

Ristorante Luigi Pomata
viale Regina Margherita 18 - 09124
Cagliari - Tel 070 672058
www.luigipomata.com

I Due Camini, sapori di Puglia
Niente fronzoli per Domingo Schingaro

Non c'è sfarzo ai **Due Camini**, **né lusso**, nemmeno quella cucina gourmet che prende eccellenze un po' di qua, un po' di là, rielaborandole su misura dei palati gourmet. **Qui c'è "solo" Puglia**



di *Marco Di Giovanni*

Al Due Camini di Savelletri di Fasano (Br) tutto rimanda alla regione che si desidera raccontare. All'ora di pranzo, quando il ristorante apre solo su prenotazione, si respira quella freschezza tipica delle case pugliesi, ci si accomoda intorno a tavole apparecchiate con tovaglie cucite a mano e ingredienti tipici della zona a sostituire una sfarzosa e a volte eccessiva mise en place, si viene accolti dall'entusiasmo di un maitre come **Donato Marzolla** (da quest'anno manager di tutta la ristorazione targata Borgo Egnazia).

Si presti attenzione: non abbiamo scordato di far sapere che I Due Camini è il ristorante gourmet del ben noto e pluripremiato Borgo: la mancanza è voluta. «Quando ho iniziato qui - mi ha detto **Domingo Schingaro**, executive chef della ristorazione del resort - ho voluto fare da subito una richiesta: dobbiamo portare il ristorante all'esterno, identificarlo come un ristorante e basta».

Ad aprire, una rielaborazione "autoctona" del My Mule, dall'efficente servizio bar del resort; ad accompagnare, qualche sfizioseria, «per dare l'idea al nostro ospite della centralità della Puglia nel suo gusto più autentico».

Inizia poi il vero menu: un Pas Dosé d'Araprì metodo Classico (Bombino Nero e Pinot Nero) accompagna prima la miglior selezione di pescato crudo dell'Adriatico, poi il gusto intenso degli Gnumaredd di agnello, accompagnati da lampascione e cicoria: «C'è chi definirebbe gli Gnumaredd una materia prima povera - ci spiega lo chef - io sono convinto sia un cibo ricchissimo, perché

questa ricchezza la possiedo solo io». La Cipolla di Acquaviva alla parmigiana concretizza il connubio gusto-protagonista e prodotto tipico a km 0.

Ma la cucina pugliese non è solo tipicità, è prima di tutto condivisione. E così, sulla scia delle sfizioserie, servite al centro del tavolo, fa il suo ingresso il Riso Mari e Monti da condividere e "combinare" a proprio piacimento: un riso ai porcini, con polvere di cozze, seppie e scampi crudi come "plus".

Con nel calice il rosato Sumanello, assaggiamo prima il Merluzzo e la cialledda fasanese, poi la particolare Tagliatella di rapa, con noci e uvetta. Il diaframma di manzo podolico da allevamenti vicini, servito con salsa bbq, ha il suo colpo di fulmine con il Primitivo Papale, tra confettura e dolcezza.

A chiudere, Crea la tua dolce combinazione, un'idea del pastry chef **Tiziano Mita**: «Amo improvvisare delle creazioni. Così facendo coinvolgo l'ospite in tavola e posso stupirlo realizzando, con gli ingredienti scelti, dolci inaspettati».

Due chiacchiere poi con lo chef, che da subito ci dice chiaro e tondo: i conti devono tornare. «È giusto che tutti gli ingranaggi funzionino», perché in un posto come Borgo Egnazia, non è solo questione di food cost, ma di labour cost. Ecco allora il cuoco mettere in atto uno stratagemma che, nemmeno a farlo apposta, «è sempre stato un mio sogno, e che solo in una struttura come questa avrei potuto realizzare»: eliminare quei cibi già "preparati" e portare in casa la materia prima. Il sistema, che gratifica l'economy del Borgo, corrisponde anche al desiderio dello chef di tornare indietro in cucina per dare all'ospite la vera tradizione pugliese. cod 57127

Ristorante Due Camini
strada comunale Egnazia - 72015
Savelletri (Br) - Tel 080 2255351
www.ristoranteduecamini.it







50 Kalò a Londra
Pizza napoletana di alta qualità

Ha aperto da poco a Trafalgar Square 50 Kalò London, la pizzeria di **Ciro Salvo** e Alessandro Guglielmini che esportano a Londra uno stile inconfondibile: impasto altamente idratato e materia prima di assoluta eccellenza.

Un omaggio a Napoli e alla pizza napoletana di alta qualità che trova casa nella storica Nothumberland House, prestigioso edificio del 1892, nel quartiere di Westminster. 50 Kalò London coniuga l'eleganza vittoriana tipicamente "british" con i colori e la vivacità del Mediterraneo. Al centro del locale, di circa 200 mq, campeggia il grande forno a legna rivestito di mattonelle rosse, icona di 50 Kalò. I posti a sedere sono 90 e una particolarità è la sala dell'impasto a vista.

«L'idea di aprire a Londra è nata qualche anno fa. Ovviamente ho atteso il momento giusto, volevo trasferire tutta l'identità di 50 Kalò e per farlo al meglio ho dovuto pensare e studiare la formula giusta. È un salto che si può fare quando si è professionalmente maturi e pronti. Aprire locali è facile, ma trasferirne l'anima è la cosa più importante», dichiara Ciro Salvo, che a Londra riproduce in maniera fedele il suo stile di pizza "buono, idratato e soffice".

La formazione della brigata di lavoro ha richiesto mesi di ricerca e un'attenta selezione. Dietro al banco e al forno di 50 Kalò London ci sono maestranze napoletane e Ciro Salvo in prima persona sta seguendo l'avvio della pizzeria dividendosi tra Napoli e Londra. L'interior design porta la firma di Costa Group (architetto Lodovico Leonetti) e combina la ricercatezza degli ambienti vittoriani con i materiali e i colori vivaci del Mediterraneo. Marmo al pavimento, stucchi al soffitto e ampie vetrate per una sala luminosa che accoglie tavoli e sedie in legno tipiche della pizzeria partenopea.

cod 57032

---

50 Kalò London
7 Northumberland Ave, Westminster
Londra (Regno Unito)
Tel +44 20 79309955 - www.50kalò.it

Ristorante rifugio Da Aurelio
Alla scoperta dei tesori di montagna

di *Giovanni Berera*



I poeti accosterebbero la cucina di Luigi Dariz alla sinestesia, l'artificio retorico che mescola sensi e sensazioni, usato spesso per descrivere emozioni difficili da raccontare altrimenti. Perché al cuoco piace creare accordi sensoriali affascinanti, abbinando sapori a panorami (visivi e sonori), profumi a consistenze. E lo fa senza retorica e con una schietta poesia. Al Passo Giau sulla terrazza del ristorante Da Aurelio tutto accade naturalmente. Piatti, scenari, silenzi fluiscono armoniosamente. Dariz ha capito subito che ciò che serviva a rendere unico il suo ristorante era davanti ai suoi occhi.

Molto del merito va a suo padre Aurelio, che nel 1970 costruì il rifugio Piezza (2.236 metri slm) a solo 800 metri dal Passo Giau, in una posizione strategica (crocevia tra l'Ampezzano e l'Agordino), da cui si gode un panorama strabiliante. Parallelamente allo sviluppo turistico dell'area, al Piezza la tradizionale attività rifugistica si arricchì di una proposta gastronomica ricercata e originale. Nacque così il ristorante Da Aurelio, dal 1996 saldamente guidato da Luigi Dariz, che nell'arco di un ventennio ha messo a punto una cucina personalissima e sorprendente, a tratti alchemica, orientata alla riscoperta e alla valorizzazione culinaria di fiori, piante ed erbe del territorio alpino. Tra gli ingredienti dei suoi piatti non mancano gemme di abete, licheni del Giau, sedano selvatico, aglio orsino e fiori dai nomi stravaganti.

Tutto abbondantemente prima che queste materie approdassero sulle tavole dei ristoranti stellati e che i trendsetter della gastronomia li decretassero imprescindibili per la cucina gourmet di montagna. Per Dariz non si è mai trattato di una moda o di una velleità per sorprendere il curioso ed esigente pubblico della poco distante Cortina. È sempre stata una questione di fedeltà alle sue montagne, ai saperi non scritti della sua gente e al patrimonio culinario di queste terre, così avare di materie prelibate da imporre la conoscenza di tutto ciò che era possibile consumare a tavola.

Sulla terrazza del ristorante con vista sulla Marmolada si gusta il bello e il buono della montagna: piatti come la Spuma di patate all'aglio victorialis, finferli, fieno e sedano selvatico e il Maccheroncino con pesto di montagna, crescione, erba cipollina, sedano selvatico e aglio ursino. Praticamente il meglio che un prato di montagna può offrire. cod 56737



Ristorante da Aurelio
Passo di Giau - 32020 Colle Santa Lucia (Bl) - Tel 0437 720118
www.da-aurelio.it

NAPOLI EAT&DRINK



ALLA PIZZERIA DI FRANCO GALLIFUOCO LA TRADIZIONE NAPOLETANA NON SI FERMA

di Vincenzo D'Antonio

La pizzeria "Franco", di fronte alla stazione di Napoli Centrale, caratterizza la proposta autunnale con le Grotte di Franco, squisiti ripieni al forno. Quanto è piacevole constatare che pizzerie già di ottimo livello, non solo non si adagiano, autocompiacendosi, sullo standing raggiunto, di per sé già ragguardevole, ma, dalla tensione al miglioramento continuo permeate, ambiscono a sempre migliori risultati in termini di offering e di conseguente ulteriore delizia della clientela?

È il caso virtuoso del prode Francesco Gallifuoco, patrone e pizzaiolo della pizzeria "Franco", ubicata di fronte alla stazione di Napoli Centrale, in esercizio dal lontano 1966.

Preview del menu autunnale con la piacevole sorpresa delle "Grotte di Franco". Sono ripieni al forno; ghiotti antri atti a contenere farce squisite: ben pensate, ben calibrate, ben fatte. Franco ne propone una dozzina. Meditati e memorabili assaggi: i due classici, con cicoli e ricotta e con alici e scarole. E poi gli originali, frutto di talentuosa creatività e di robusta tecnica, tutti sorprendenti.



Imperdibile la Grotta di Franco con polpetta al ragù, provola di Agerola e salsa al basilico. Altrettanto imperdibile la Grotta di Franco con una nuance di carne macinata, crema e granella di pistacchio e stracciata di bufala.

Il locale, non lo si dimentichi, è anche ristorante, con la cucina affidata a brigata al cui governo è posto il prode chef Gennaro Zannotti. Piatti gradevoli della vera cucina napoletana. Ben fatte e non pretenziose sia la carta delle birre che quella dei vini. Prezzi di commovente onestà.

cod 56797

Ristorante Pizzeria Franco
corso Arnaldo Lucci 195/197 - 80142
Napoli - Tel 081 19138170
www.ristorantepizzeriafranco.it

OSPITALITÀ E STORIA AL RELAIS SAN LORENZO UNA CHICCA LA CUCINA DI ANTONIO CUOMO





di Leonardo Felician

Il Relais San Lorenzo a Bergamo è un 5 stelle associato agli Small Luxury Hotels. Disegnato dall'architetto Adolfo Natalini, può contare su 30 camere di tipologie diverse, alcune delle quali si aprono sulla piazza, altre sulla tranquilla corte interna, e altre ancora, le più ambite, sul verde delle Prealpi. Dispone di un parcheggio privato sotterraneo, molto utile in zona pedonale, e di una sala meeting per una trentina di persone. Ha anche un'area benessere con una spa completa per recuperare forza fisica ed energia mentale e una bella terrazza-bar soleggiata con vista panoramica.

Sorprende il ristorante Hostaria, fiore all'occhiello dell'hotel: è guidato dallo chef Antonio Cuomo, cuoco emergente e di talento. Qui si fatica a scegliere da una lista piena di tentazioni e con ottime proposte, anche veg. Con poco più di trenta coperti, il ristorante si trova nei sotterranei dell'hotel, tra i resti di una domus romana. cod 56699

Relais San Lorenzo
piazza Lorenzo Mascheroni 9 - 24129
Bergamo - Tel 035 237383
www.relaisanlorenzo.com

MILANO EAT&DRINK



APRE BOSCO BRERA CUCINA NATURALE CON BOTTEGA

di *Gabriele Ancona*

È stata una scelta maturata nel tempo, un'evoluzione che ha raggiunto la consapevolezza. **Matteo Cifelli** e Teti Spaolonzi sono approdati alla cucina naturale e nel cuore di Milano hanno inaugurato il Bosco Brera. «Un locale che vuole riprendere gli ambienti rurali con un tocco di design - racconta Matteo Cifelli - un posto accogliente, un'oasi di relax in pieno centro. Qui proponiamo una cucina che si ispira alla Dieta mediterranea, quella dei nonni, a base di cereali, legumi, verdure di stagione, pescato fresco».

Bosco Brera crea le ricette esaltando l'equilibrio tra gusto e salubrità, per renderle facilmente digeribili e adatte a tutti. La tracciabilità dei prodotti, acquistabili anche sul posto, è garantita da etichette chiare e immediate. La brigata di cucina è guidata da Libera Massa: la sua è una continua ricerca, dalla scelta e trasformazione delle materie prime fino all'equilibrio tra gusto ed estetica.

Bosco Brera, 50 coperti più 15 nel dehors, fa orario lungo, dal breakfast fino a mezzanotte. Per il pranzo, oltre ai piatti "del giorno", è possibile gustare le Bosco Bowl, piatto unico ed equilibrato. La carta si allarga ai Bosco Mix, piatti vegani con verdure, cereali e legumi o in alternativa il pescato del giorno, e ai Bosco Maki nella duplice versione veggy o ittica. Per cena da annotare i Fagottini ripieni di gambero rosso di Mazara e il Polpo alla plancia. Interessante la selezione di sei pizze, alcune vegane, con lievito madre. I vini sono del Consorzio Triple A (artigiani, agricoltori, artisti), naturali e non filtrati, le birre del Birrificio di Lambrate, poi succhi ed estratti. Al bar Franco Tucci Ponti, maestro del bere miscelato. cod 56517

Bosco Brera
via S. Carpoforo 7 - 20121 Milano
Tel 02 36632550 - www.boscobrera.com

PALERMO EAT&DRINK



CORONA TRATTORIA L'AUTENTICITÀ DEL PESCATO MADE IN SICILY

di *Gianni Paternò*

Ogni tanto o frequentemente ci si stanca della cucina gourmet, degli abbinamenti arditi, della cura ossessiva all'immagine. In questo caso, a Palermo, se si desidera una cucina di pesce tradizionale, dove la freschezza assoluta della materia prima è l'essenziale, dove si estrinsecano dalla memoria sapori e piatti quasi dimenticati, la trattoria Corona è uno degli indirizzi giusti.

Nasce da Gianni Corona che nel 2015 si separa dalla notissima trattoria di famiglia e in centro apre il suo locale che in 3 sale può ospitare 40 commensali; arredamento essenziale, curato, luminoso, una funzionalità moderna.

Gianni è il conduttore, affiancato dal figlio Orazio e dalla moglie Angela. In cucina da 2 anni Marco Garitta, che ha dovuto chiudere nel cassetto la sua esperienza da chef gourmet. Se cercate la carne, la dovete chiedere in fase di prenotazione, perché qui si gode solo pesce, quello buono, freschissimo, che il loro fornitore di fiducia giornalmente propone, quindi sono molti i piatti del giorno descritti solo a voce. Di successo, tra gli antipasti: Polpette di sarde o alici, Caponata di melanzane che più classica non si può, Baccalà in pastella; come primi Spaghetti al pomodoro secco, mandorle tostate e basilico, Linguine con bottarga, seppie e pomodorini, Bucatini con le sarde. Tra i secondi Frittura mista con pesciolini e calamaretti o seppioline, Involtini di spatola, Gamberi marinati all'arancia, Zuppa di pesce. I dessert, alcuni fatti in casa, altri da rinomate pasticcerie: Gelo di anguria, Bianco mangiare, Cassata siciliana e Cannolo. I vini solo da cantine isolane, ma la scelta è ampia e i prezzi corretti. Il servizio è buono. cod 56905

Corona Trattoria
via Guglielmo Marconi 9 - 90141
Palermo - Tel 091 335139
www.coronatrattoria.com





Al Sassongher nuovo rinascimento del gusto e dello spirito

Estete o inverno? Non importa, se sei immerso nella migliore atmosfera dello chalet di montagna. A due passi dal fermento di Corvara (Bz), l'Hotel Sassongher sa offrirti la dimensione calda e intima del "mountain refuge" e la nuova esperienza open air assolutamente da non perdere: Whirlpool e sauna nell'invidiabile terrazza panoramica.

Anche se la parola appare quasi impronunciabile, in realtà la "gemütlichkeit" descrive quello stato d'animo pacificato, un'impressione di benessere dovuta a un ambiente caloroso e, soprattutto, una serenità per ciò che in quel momento si ha, per come la realtà si presenta. Questa è l'atmosfera dalla quale si viene avvolti durante la propria permanenza all'Hotel Sassongher, un rifugio di montagna che dalla prima metà del Novecento accoglie i suoi ospiti con il calore tipico della cultura ladina.

Al Sassongher, ai piedi dell'omonima montagna con vista panoramica sulle Dolomiti, si viene accolti da Rita, Richard, Francesco e tutti i loro collaboratori, che s'impegneranno per far sì che la vostra vacanza rimanga indimenticabile. La famiglia Pescosta vi farà immergere sin da subito in uno stile tipicamente sudtirolese, con opere di artisti locali e tante altre raffinatezze.

Durante i mesi più caldi è facile trascorrere intere giornate tra i percorsi di trekking, i passi dolomitici dedicati alle gite in mountain bike, le passeggiate del percorso botanico e le nove buche del Golf Club Alta Badia. E ancora, gustare la cena al tramonto ammirando il Sassongher che dà la buonanotte in tutta la sua maestosità. Sensazioni da vivere in questo stupendo palcoscenico naturale, dove godere appieno di ogni singolo momento.

La cantina conserva oltre 350 etichette, ed è già un invito al piacere di "un buon bicchiere". E poi ci sono angoli come le accoglienti Stube - la più antica risale al 1581 - e la Cigar Room (più salotto che room) che sono luoghi ideali per vivere un momento di pausa-degustazione. Come la tipica "merenda ladina" o il puff dei sigari di collezione di famiglia abbinati ad hoc a particolari vini e distillati Selezione Fumoir.

Perché la degustazione è un'esperienza completa e al Sassongher tutto vi partecipa: ambiente, atmosfera, persone, stile e quella splendida natura che sa amplificare in modo ineguagliabile quello spirito più leggero e autentico di chi ama la vita. cod 57160

Hotel Sassongher
via Sassongher 45 - 39033 Corvara in Badia (Bz) - Tel 0471 836085
www.sassongher.it

RISTORANTE TIVOLI DI CORTINA D'AMPEZZO DA 20 ANNI AL SERVIZIO DELLE DOLOMITI



di *Giovanni Berera*

Da oltre vent'anni a Cortina (Bl) splende il Tivoli, ristorante che con la guida di Graziano Prest e Maridilia Moro ha saputo aggiornare la sua proposta gastronomica restando un riferimento nel panorama dell'alta cucina. Il ristorante si contraddistingue per una proposta culinaria elegante ed estrosa, capace di sorprendere anche i palati più raffinati. I piatti di Prest vivono di equilibri non semplici, che caratterizzano e conquistano. Solo un esempio: la Passeggiata nel bosco d'estate, un congegno culinario impeccabile, composto da tartare e tataki di cervo, terra ai funghi del Cadore, puccia croccante e maionese allo yogurt. Un piatto glocal, ricco ed elaborato, che unisce i sapori di montagna (il cervo), i prodotti del territorio (funghi), le ricette della tradizione (la puccia ampezzana) e una tecnica che appartiene ad altre culture gastronomiche (il giapponese tataki).

Punti fermi restano le materie prime eccellenti (con preferenza di quelle locali), il carattere sofisticato e mai artificioso dei piatti (soprattutto quelli di pesce) e un servizio di sala impeccabile, generoso e affabile. cod 56909

Ristorante Tivoli
loc. Lacedel 34 - 32043 Cortina d'Ampezzo (Bl) - Tel 0436 866400
www.ristorantetivolicortina.it

CUCINA AION E VINI MORODER GUSTO ANTICO NELLA CAMPAGNA MARCHIGIANA

Aion è un vero agriturismo, non lontano da Ancona e dalla stupenda baia di Portonovo. Nel Parco naturale del Conero, tra i vigneti, gli ulivi, i campi e gli orti, la prima tartufaia delle Marche. La Cantina Moroder, strettamente connessa con l'agriturismo, vanta numerosi primati, in primis la possibilità di poter cucinare cibi prodotti per lo più nella proprietà, dagli ortaggi alle farine per pane e pizza, dalle carni, all'olio evo; la strada del vino Rosso Conero fu la prima inaugurata in Italia nel maggio 1997, la tartufaia con 1.200 querce è la prima nella Marche. Da Moroder si acquistano i vini prodotti e maturati nelle cantine stesse, si cena nel ristorante e nella pizzeria, si può soggiornare nelle confortevoli camere. Agriturismo Aion e Cantine Moroder è il binomio che rende tanto gradevole la cucina della tenuta.

La cucina propone piatti marchigiani e genuini; cotture in potacchio, porchetta, zuppe, pasta. Il risultato è elegante, saporito e originale. Da non perdere in stagione il Menu Tartufo, cinque piatti a base di tartufo - crostino e strapazzata d'uovo tartufata, chitarrina e ravioli di ricotta, tagliata al tartufo - accompagnati dai migliori vini Moroder.

Il Menu Conero è un percorso alla scoperta dei vini realizzati con uve Montepulciano (Extra dry spumante, Rosa Marche Rosato, Aion rosso Conero, Conero riserva Docg) abbinati a millefoglie di ortaggi, trofie, tagliolini, brasato, cheese cake.



di Claudio Riolo

Il Menu del Giorno propone, a titolo d'esempio, Carpaccio di zucchine con pecorino e pomodorini, Carpaccio di fritti, l'inedito Uovo splash, Cappellacci di ricotta e melanzane su salsa al pomodoro e basilico, Tutto l'orto in un raviolo, Gnocchi alla papera, Coniglio in porchetta, Brasato al rosso Conero, Agnello scottadito, Grigliata di carne, Galletto al mattone, Tris di spiedini di carni bianche e verdure. Squisiti dolci. Si possono segnalare al personale intolleranze al lattosio o al glutine e richiedere piatti vegetariani.

Non dimentichiamo che questo è un vero agriturismo, l'80% dei cibi proviene dall'azienda che segue il ciclo stagionale di coltivazione. Da qualche anno Alessandro Moroder raccoglie il tartufo nero tre volte all'anno. La tartufaia conta 700 piante di quercia.

Ambasciatore delle Arti: Moroder suggerisce l'incontaminata baia di Portonovo a 800 m in linea d'aria e la chiesetta romanica di Santa Maria. cod 56927

Agriturismo Aion e Cantine Moroder
frazione Montacuto 121 - 60129 Ancona - Tel 071 898232
www.moroder.wine

ROMA EAT&DRINK



A ROMA APRE GREKOS CIBO GRECO DI QUALITÀ TAKE AWAY



di Mariella Morosi

Aperto a Roma Grekos, il primo ristorante take away dedicato al "casual greek food" di qualità. Il locale, in zona Prati, rappresenta la seconda avventura romana di Fratzis Kakias dopo il successo di Ippokrates (via Piave 30). Questo greco entusiasta della buona e sana cucina ellenica non a caso è nato a Kos, l'isola del Dodecaneso, patria di Ippocrate. Da sempre diffonde i principi del padre della medicina occidentale espressi 2.400 anni fa: "Fà che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo".

L'atmosfera di "Grekos", tavoli di legno chiaro, una quarantina di coperti e arredi semplici, invita ad un interessante viaggio enogastronomico. Tra le novità assolute, le pite ripiene, in versione cartoccio, con carne grigliata e tagliata al momento. Possono essere di maiale, come la Nicolas 1977, oppure di pollo o manzo e anche in versione vegetariana e vegana.
Sono accompagnate da feta e salse di tradizione come la Tzatziki e quella di melanzane. Ottime le Polpette al pomodoro alla menta (Bifteki) e le popolari Dolmadakia, le foglie di vite ripiene di riso e carne speziata. Ma c'è anche la Moussaka vegetariana e molti saporiti piatti senza glutine.
Dalla Grecia anche le bevande, come la birra Mythos alla spina e altre non pastorizzate e non filtrate, vino greco biologico e resinato e l'immancabile Ouzo. Chi arriva viene accolto calorosamente da Fratzis e dal personale di sala con l'invito: "Assapora il Mito". Non si può fare a meno del dessert, come Baklavas e Kataifi, variazioni di pasta sfoglia o fillo con pistacchi, noci, mandorle e miele. Ma il dolce più appagante è lo Yogurt con amarene, miele, noci e petali di rosa. cod 56928

Grekos
via dei Gracchi 282 - 00192 Roma
Tel 06 25398837 - www.grekos.it

BOLOGNA EAT&DRINK



ISPIRAZIONE MEDITERRANEA A VILLA ARETUSI



di Giuseppe De Biasi

Da 7 anni a Villa Aretusi Alessandro Panichi continua a stupire per la sua cucina capace di coniugare ricerca e rapporto con la tradizione. Dalla sua Sarzana il primo incarico importante proprio a Bologna con Marco Fadiga, poi a bottega da chef di rango, prima di approdare a questa elegante villa seicentesca. Al piano terra la trattoria in stile bolognese, mentre al primo piano la versione gourmet, coi 30 coperti del ristorante Sotto l'Arco, regno indiscusso del connubio fra Alessandro ai fornelli e Giuseppe Sportelli in sala.
Nel menu la vena mediterranea di Alessandro si fa sentire, in bilico fra "il basilico e il mare" (parafrasando Guccini), nelle sue proposte prevalgono la solarità e la freschezza di ispirazione, senza dimenticare l'attuale residenza padana, poggiata su una tecnica solida che traspare anche ai meno avvezzi. Qualche esempio dalla carta, in perenne evoluzione: Spaghetti Felicetti affumicati, burrata e pepe, un'esplosione di sapore concentrato, con la successione di affumicature che dialoga con la freschezza della burrata, oppure la Ricciola affumicata, ravanelli agrodolci al miele, maionese al prezzemolo, con la fumosa morbidezza del pesce contrastata dalla sapidità dei ravanelli, o l'insolito dessert Ricordo di Istanbul, un vero caleidoscopio di sapori e retrogusti d'Oriente.
Tre i menu degustazione, da 4, 5 e 7 portate. Il più complesso è a discrezione dello chef, assemblato sulla base dell'ispirazione del momento. Il giovedì a pranzo c'è anche il "menu turistico" a 40 euro, dedicato alle specialità petroniane. Come l'esperienza di Sportelli fa presagire, carta dei vini accurata, con circa 400 referenze. cod 57157

Sotto l'Arco - Villa Aretusi
via Aretusi 5 - 40132 Bologna
Tel 051 6199848
www.villa-aretusi.it

TORINO EAT&DRINK



TRADIZIONE PIEMONTESE E ATTENTA RICERCA LA STRATEGIA VINCENTE DI CASA VICINA

di *Piera Genta*

Casa Vicina, al piano inferiore di Eataly Lingotto dal maggio 2006, è gestito da una storica famiglia di professionisti della ristorazione piemontese, anzi canavesana, alla quinta generazione. Si tratta di Claudio Vicina ed Anna Mastroianni, rispettivamente nelle vesti di cuoco e pasticcere, mentre l'abbinamento vini e la cura della sala sono seguiti dal fratello Stefano. Un ambiente moderno, tranquillo, dai colori rilassanti. Numerosi i riconoscimenti, tra cui la stella Michelin. Il menu rispetta la grande tradizione piemontese, ogni piatto proposto è frutto di uno studio approfondito della ricetta originale per creare una proposta innovativa che esalti i singoli sapori ma che si proponga in una veste nuova ed adatta ai palati odierni. Oltre alla carta, due sono le degustazioni, che comprendeno la loro celebre versione della Bagna caoda "da bere", una coppa Martini riempita da strati di verdure diverse, e il Tonno di coniglio grigio di Carmagnola.
Come non parlare dei loro piatti del cuore, tra cui i Batsoà, deliziosi piedini di maiale fritto, o le Polpette di mamma Bruna al profumo di carpione. Merita farsi tentare dai dolci, ad esempio un sontuoso Zabajone caldo in coppa con gelato al gianduja. Ma le dolcezze di Casa Vicina sono altre ancora: pane e grissini con lievito madre e farine bio. Una carta dei vini ampia e ben strutturata che comprende una selezione di etichette di piccoli produttori e altri più noti. Accanto al ristorante, nel 2009, è stato creato lo spazio "L'informale" nel quale gustare le creazioni di Casa Vicina in una veste più casual. cod 56041

Casa Vicina - Eataly Torino
via Nizza 224 - 10126 Torino
Tel 011 19506840
www.casavicina.com



OLTRE LA TRADIZIONE AL RISTORANTE IL TREDICI IN TAVOLA L'AUTENTICA CUCINA DI FAMIGLIA



di Annamaria Tossani

Per chi trascorre le vacanze in Maremma e vuole godersi una bella serata mangiando come una volta, suggerisco il Ristorante Il Tredici a Castiglione della Pescaia (Gr), aperto fin dal 1972. Ambiente semplice, ma con ampia terrazza dove in piena estate è difficile trovare posto senza prenotare, un grande forno a legna ed una grande griglia a vista.
In cucina **Paolo Luciani** ormai da anni ha sostituito il padre, mantenendo la tradizione della vera cucina di famiglia, a cui si aggiungono piatti più innovativi. Il pesce arriva ogni giorno dai pescherecci locali. Spigole di quelle vere del Tirreno con la maionese di soli albumi o la mitica frittura di paranza o, ancora, il trancio di palamita locale o di spada! Cotture semplici al sale, in forno o alla griglia, per esaltare semplicità e freschezza. Non mancano piatti insoliti come gli Involtini di pane carasau con pesce bandiera e pesto di zucchine dell'orto. Tra i primi il Tortello fatto a mano con ripieno di tonno crudo e, naturalmente, il mitico Spaghetto Leonardo (dedicato alla nascita del figlio). La carne proviene da allevamenti selezionati della Maremma, perfetta cotta alla griglia. Pane e covaccini sono realizzati nel ristorante. Per finire il gelato cotto al forno.
In cantina si contano circa 100 etichette, prevalentemente di aziende della zona. Non sempre è facile mantenere la filosofia della cucina di famiglia nel rispetto di ciò che è stato fatto e, insieme, portare avanti la volontà di crearsi una linea nuova, ma Paolo, infaticabile lavoratore, con il suo modo gentile e rispettoso, ha vinto la sua scommessa. cod 56899

Ristorante Il Tredici
via Montebello 13 - 58043
Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel 0564 935477

TOSCANA TRA NATURA E TIPICITÀ ALL'AGRITURISMO ARDENE DI MONTEPULCIANO



AGRIGUSTA



di Alessandro Maurilli

A pochi passi dal centro storico di Montepulciano (Si) sorge l'agriturismo Ardene che vanta dal suo di aver recuperato prodotti tipici del territorio come la susina "mascina" e l'aglione, il particolare aglio utilizzato per condire i "Pici". L'ospitalità legata alla campagna è uno dei cavalli di battaglia della proprietà.

La villa offre infatti un'ampia scelta di piatti tipici toscani lavorati e trasformati in casa. Ogni piatto è frutto delle coltivazioni e degli allevamenti locali lavorati secondo la tradizione, con particolare attenzione a metodi di agricoltura integrata, senza l'utilizzo di pesticidi e prodotti chimici.

Ad Ardene le uova delle galline insieme alle farine di casa permettono di ritrovare il sapore della pasta di una volta, condita con ottimi sughi freschi; le carniprovenienza aziendale, vengono cucinate secondo le antiche ricette toscane; le verdure sono coltivate negli orti di proprietà. La struttura propone agli ospiti anche visite alle cantine vicine, passeggiate in bici o a cavallo per la Val d'Orcia. cod 57162

Agriturismo Ardene
via di Valardegna 7 - 53045
Montepulciano (Si) - Tel 0578 758648
www.agriturismoardene.it



RESORT CAPO BOI UNA VACANZA NEL LUSSO A VILLASIMIUS



di Lucia Siliprandi

Il Falkensteiner Resort Capo Boi di Villasimius ha una posizione invidiabile. Incastonato nell'area marina protetta di Capo Carbonara, si affaccia su una baia privata. Il vero lusso? Il mare dalle acque cristalline, il cui fondale è una vera delizia per gli amanti delle escursioni subacquee e per chi pratica lo snorkeling.

La struttura 5 stelle, la cui architettura richiama lo stile moresco e mediterraneo, è stata premiata con il Domotex Award per il miglior interior design. Le camere e le suite sono circondate dai giardini e dalle piscine, dove primeggia l'Infinity relax pool realizzata su due livelli. Spaziosa la Capo Boi Suite con tanto di living, ampia stanza per i bimbi e terrazza con vista mare. Elegante e raffinata la nuova Villa Bellavista che mette a disposizione dei suoi ospiti il maggiordomo, lo specialista benessere e, su richiesta, lo chef.

L'Acquapura spa, su una superficie di 750 mq, offre sauna, bagno turco, sala relax con accesso alle piscine - interna ed esterna - e area cardio-fitness. L'acqua di mare, i prodotti con ingredienti rigorosamente naturali, e un nuovo metodo di applicazione sono alla base dei trattamenti. Per nutrire la pelle in profondità è suggerito il rituale per il viso con fiori d'ibisco e gelsomino che prevede un peeling delicato al sale del Mediterraneo, un impacco idratante e un massaggio lenitivo. Per la collezione uomo la proposta Slow down time include pulizia del viso, peeling, maschera e massaggio testa, collo e spalle. Per scogliere le tensioni muscolari consigliato il massaggio schiena e piedi con fango minerale auto riscaldante.

L'hotel, che abbraccia la filosofia dei Boo[s]tcamp Falkensteiner, propone inoltre sessioni di allenamento e immersioni condotte da istruttori e specialisti selezionati tra i big del mondo sportivo.

Al ristorante Salumeria di mare lo chef Massimiliano Balia propone piatti della tradizione sarda come i malloreddus, la fregola e il maialino sardo.

cod 57007

Falkensteiner Resort Capo Boi
Loc. Piscadeddus, SP 17 - 09049
Villasimius (Ca) - Tel 0472 975657
www.falkensteiner.com



Riso protagonista alla Festa del Raccolto

OTTOBRE
Dal 13
al 14

Cassinetta di Lugagnano (Mi), inserito nel novero dei "**Borghi più belli d'Italia**", si affaccia sulle rive del Naviglio Grande alle porte di Milano. Qui il **13 e 14 ottobre** si svolgerà la **Festa del Raccolto**

La manifestazione, organizzata dal Distretto rurale Riso e Rane, prevede un calendario molto intenso. Riso a tutto tondo sabato 13 ottobre con un convegno che svilupperà temi di grande interesse tra storia, tradizione e attualità. "Le donne in risicoltura: passato e presente" sarà presentato da Lodovico Alfieri del Museo lombardo di Storia dell'Agricoltura, mentre Tommaso Maggiore e Salvatore Ciappellano dell'Università Statale di Milano analizzeranno rispettivamente "Il riso nella cosmesi" e "Il riso nella nutrizione". In serata, appuntamento a Villa Negri con Daniel Canzian: "A cena con il nostro riso" l'incontro gastronomico elaborato dal patron dell'omonimo ristorante milanese e membo Euro-Toques.

Il giorno seguente, a cura dell'Ente nazionale risi, la mostra fotografica "Underwater farming" e l'atteso Mercato dei prodotti agricoli e dell'artigianato. Di grande appeal la degustazione "Il Riso

del Distretto" che si svolgerà sia all'ora di pranzo che all'ora di cena nelle vie e piazze di Cassinetta di Lugagnano. Vedremo all'opera, per la proposta delle migliori e più rinomate ricette a base di riso, la Confraternita della Pentola, l'agriturismo "Ca' del Galimba" e l'Antica Osteria del Ponte.

Il Distretto rurale Riso e Rane occupa un'area della provincia di Milano (30.513 ettari) che comprende 23 comuni dove la coltivazione del riso riveste un'importanza economica di grande rilievo. Tra i suoi obiettivi principali, la tutela e valorizzazione dell'ambiente in cui operano le aziende. Qui, in un territorio a elevata biodiversità, si produce riso delle migliori varietà al mondo.

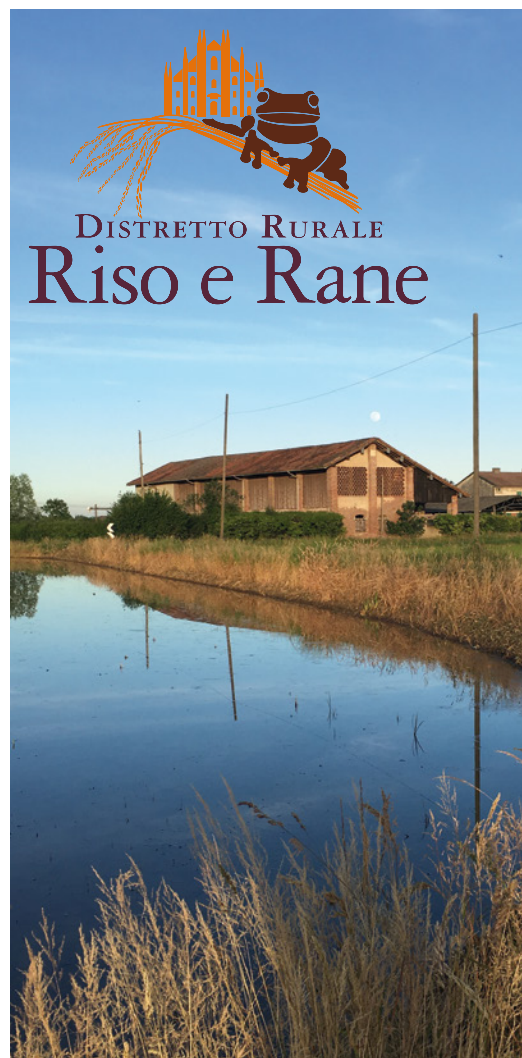
A partire dal "re dei risi", il Carnaroli. Un prodotto unico caratterizzato da chicchi consistenti, di grande tenuta alla cottura e con eccellenti capacità di assorbimento dei condimenti e degli aromi. Molto apprezzato dal mercato anche l'Integrale Carnaroli, che conserva le parti esterne del chicco e il germe ricchi di vitamine, sali minerali, amminoacidi essenziali e fibre che lo rendono particolarmente nutriente e digeribile. In produzione anche la qualità Arborio, utilizzata per la preparazione di risotti, ma ottima anche per minestre e piatti a base di risi asciutti.

Orgoglio degli agricoltori del Distretto, il Riso Carnaroli Gran Riserva: ottenuto dalle migliori selezioni di Carnaroli, viene fatto stagionare dal momento della raccolta alla lavorazione per un periodo tra i 12 e i 18 mesi. Questo lungo riposo permette ai chicchi di acquisire un sapore unico e una maggiore resistenza alla cottura. È stato definito "Riso da meditazione".

I prodotti del Distretto rurale Riso e Rane si possono acquistare sul sito di vendita online **www.risoeraneshop.it**.

cod 57130

Per informazioni: **www.risoerane.eu**









La grande festa del vino

Incontri e degustazioni a Mirano

È in programma dal 22 al 23 settembre a **Mirano** (Ve) l'11ª edizione de "**La grande festa del vino**", evento dedicato al vino che vede **protagonisti 75 tra i migliori produttori da tutto il mondo**

SETTEMBRE
Dal 22
al 23

Un evento straordinario. Oltre 5.500 bottiglie di vini (300 etichette) potranno essere degustate presso la nuova location di Villa Patriarca, splendida villa veneta del '700. Per due giorni incontri e cene gourmet faranno da cornice alle degustazioni, che si svolgeranno dalle 10 alle 20. Un tour dell'Italia passando da 18 Paesi del mondo, calice alla mano, per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir, scoprire vitigni alloctoni, autoctoni, nazionali e internazionali, rari e ricercati, vini convenzionali, naturali, biologici, biodinamici, di montagna (da viticultura eroica), di mare, di collina, di pianura, di vignaioli indipendenti, di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate. L'evento è organizzato dall'Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei fratelli Ezio e Vanni Berna.

Alle ore 10 la degustazione apre al pubblico. Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier. La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio mescita terminerà alle 19.30; alle 20 chiusura della Villa Patriarca. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscano prima della fine della manifestazione. Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

All'entrata pagando 30 euro (24 euro prezzo riservato all'acquisto online) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice Vin-Strip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di 1 euro (senza calice).

Durante la manifestazione si potranno acquistare i vini e i prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito nella "Sala Cicchetteria" di Villa Patriarca. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

Il Galà dei Dogi

La sera è l'alta cucina a diventare protagonista in una location da sogno immersa nel verde: sabato 22 settembre 2018 il ristorante "Le Moeche" di Villa Patriarca dalle 20.45 ospiterà la cena-evento de "La grande festa del vino". Parteciperanno tutti i produttori presenti alla manifestazione. Il ristorante proporrà un personale menu interpretando le specialità tipiche veneziane. Per partecipare alla cena contattare il ristorante: tel 041 5703618. cod 57102

Per informazioni:

www.lagrandefestadelvino.it





Top brand e alta formazione a TriestEspresso Expo

Circa 200 espositori, dalle torrefazioni ai produttori di macchine e accessori, per una fiera in grado di richiamare un pubblico di 12.500 visitatori professionali da 83 Paesi (dati edizione 2016). I top brand e l'alta formazione nel settore del caffè: è questo il "menu" di TriestEspresso Expo, la fiera biennale riservata agli operatori del settore organizzata dalla Camera di commercio Venezia Giulia, con la collaborazione dell'Associazione Caffè Trieste, che dal 25 al 27 ottobre torna per la sua 9ª edizione nel Porto Vecchio di Trieste. Una città con una storia di oltre 300 anni nel comparto del caffè, riconosciuta dal marchio registrato "Trieste Capitale del Caffè".

All'area espositiva fa contraltare il calendario di eventi collaterali, all'insegna dell'alta formazione e dell'innovazione. I corsi dell'Università del Caffè-illycaffè e dell'Iiac-Istituto internazionale assaggiatori caffè affiancano le attività del TriestEspresso Campus, curato da Umami Area e diretto dal coffee expert Andrej Godina. Qui si alterneranno incontri, presentazioni, pillole formative dal taglio manageriale e settoriale, con focus su tecniche di tostatura, la tecnologia bean to cup, la responsabilità sociale d'impresa, i modelli di business per i coffee shop.





OTTOBRE
Dal 25 al 27

E poi gli incontri tecnici gratuiti organizzati in collaborazione con il Gruppo italiano torrefattori caffè e MV Consulting, società di consulenza specializzata in consulenze alimentare. Nell'ambito dell'iniziativa "Incontra l'esperto", visitatori e espositori potranno porre quesiti su tematiche quali acrilamide, ocratossina, Moca, pest control... durante incontri bilaterali.

«Tre buoni motivi per visitare la fiera? Innanzitutto, la dimensione di TriestEspresso Expo è ideale per concretizzare accordi e creare nuove relazioni», afferma **Antonio Paoletti**, presidente della Camera di commercio Venezia Giulia. «È un evento compatto e non dispersivo, con brand prestigiosi tra gli espositori e un profilo di visitatori costituito in netta prevalenza da decision-maker. Poi vale la pena esserci per gli eventi collaterali: guardano al sodo. Un concentrato di iniziative, specie formative, di alta qualità. Pensate espressamente per chi non ha tempo da perdere, ma vuole capitalizzare la partecipazione alla fiera, coniugando incontri d'affari con opportunità di aggiornamento. Infine, Trieste è una città affacciata sul mare da scoprire, affascinante e vivibile. Che faremo scoprire, nelle sue declinazioni "caffeicole" anche grazie a iniziative specifiche. E, a prescindere, un bel luogo in cui ritrovarsi e staccare la spina dopo un'intensa giornata di lavoro in fiera». cod 57117

Per informazioni: **www.triestespresso.it**





I Primi d'Italia

Cresce l'attesa per la 20ª edizione

Dal 27 al 30 settembre il centro storico di Foligno (Pg) offrirà a tutti un'**esperienza imperdibile**, tra **spettacoli**, **ottimo cibo**, **cultura**, **arte e intrattenimento per grandi e piccoli**

I Primi d'Italia, il Festival nazionale dei primi piatti di Epta Confcommercio Umbria, arriva alla 20ª edizione e vuole stupire e conquistare il pubblico con un evento e un programma sempre più spettacolari.

«Abbiamo in serbo - spiega **Aldo Amoni**, presidente di Epta - tante novità e nomi incredibili per festeggiare alla grande questo ventennale. Siamo ancora in fase di elaborazione del programma, ma posso già annunciare la partecipazione di Anna Tatangelo, che dopo la vittoria a Celebrity MasterChef sarà con noi il giorno dell'apertura del Festival e presenterà brani del suo nuovissimo album. Non mancheranno poi le cene delle chef stellate: Viviana Varese del ristorante Alice di Milano, Cristina Bowerman della Galss Hostaria di Roma e Silvia Baracchi del Falconiere di Cortona. Non anticipo altro, ma vi consiglio vivamente di venirci a trovare!».

Grandi nomi e grandi donne, perché quest'anno a Foligno saranno loro le protagoniste della 20ª edizione del Festival. Ad accompagnarle: pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta oltre ai prodotti agroalimentari indispensabili per la creazione di un gustoso primo, anche gluten free, biologico e vegano. La manifestazione veste così a festa l'intero centro storico, promuovendo a tutto tondo la cultura del primo piatto in tavola e proponendo 13 imperdibili "Villaggi del Gusto", ognuno con il proprio tema. Tra questi anche un nuovo meraviglioso villaggio internazionale, quello dedicato alla regione spagnola dell'Andalusia.

SETTEMBRE
Dal 27
al 30

Ai Primi d'Italia il pubblico troverà ancora una volta il grande palco e l'intrattenimento migliore. Dalla bravura della Tatangelo all'entusiasmo dei Gemelli di Guidonia, passando per la comicità di Gianluca Impastato e alla maestria di Anna Moroni. Un calendario di appuntamenti ricco e pensato per coinvolgere tutti, anche grazie ai due appuntamenti con Masha & Orso, uno spettacolo e un pranzo, organizzati per i più piccoli e le loro famiglie. Torna anche la solidarietà, con una cena (il 26 settembre) e uno spettacolo di beneficienza ("Jesus Christ Superstar", 28 settembre) i cui proventi andranno a favore del lavoro svolto dall'associazione internazionale Soroptimist.

Quattro giorni all'insegna di degustazioni, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi chef, produzioni alimentari di qualità e spettacolo per tutti. Un universo di cultura alimentare, dove tutte le vie portano al gusto. cod 57035

Per informazioni: **www.iprimiditalia.it**

EquipHotel

È iniziato il countdown per il salone parigino

NOVEMBRE
Dall' 11 al 15

di *Gabriele Ancona*

L'edizione 2018 di EquipHotel, il salone dell'ospitalità che rappresenta 5 universi - ristorazione, design, benessere, tecnologia e servizi - si svolgerà a Parigi dall'11 al 15 novembre. Una manifestazione di riferimento per più di 105mila professionisti e 1.600 aziende espositrici. Italia a Tavola ha incontrato il direttore **Boris Provost**.

Qual è il valore aggiunto di EquipHotel per la ristorazione professionale?

Consapevole del business che il mercato vini e alcolici rappresenta per i ristoratori, quest'anno EquipHotel mette al posto d'onore le bevande. Il Wine & Spirits Centre sarà uno spazio sempre animato da interventi di esperti, masterclass e degustazioni. Il settore della ristorazione deve inoltre far fronte alle nuove sfide, come la tutela del pianeta. E durante EquipHotel saranno approfondite tematiche come il rispetto per l'ambiente, il risparmio energetico e i nuovi materiali. I visitatori potranno inoltre testare e scoprire le più recenti innovazioni del settore nello spazio inedito Innov18.




Boris Provost

Come valuta lo sviluppo dell'hôtellerie del futuro?

L'hôtellerie è in piena trasformazione, gli hotel diventano veri e propri luoghi di vita nelle città. Desideriamo quindi accompagnare gli operatori lungo questa evoluzione e vogliamo sostenere questo settore indispensabile al turismo e alla salute economica di un Paese. Quest'anno, con il nostro padrino, lo chef stellato Thierry Marx, rifletteremo sulla gastronomia da qui al 2050. Questa riflessione si farà con gli studenti perché il coinvolgimento dei giovani è un elemento chiave nel futuro del nostro settore. L'idea è di fornire delle risposte agli operatori e di aiutarli ad anticipare le necessità e le attese delle prossime generazioni. cod 56804

Per informazioni:
Saloni Internazionali Francesi
Tel 02 43435320
mfornara@salonifrancesi.it

AgrieTour, il salone dedicato all'ospitalità in campagna

Dalla legislazione alla promozione via web, passando per le pratiche sostenibili fino ad arrivare all'agricoltura sociale. Sono solo alcune delle decine di argomenti trattati nel corso degli anni da AgrieTour. Il Salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale torna ad Arezzo Fiere e Congressi dal 15 al 16 novembre. In programma appuntamenti sulle tecniche di analisi e valutazione della customer satisfaction e sui modelli di turismo esperienziale. E, ancora, l'importanza dello storytelling della propria azione e come incrementare il fatturato del 20% in poche mosse, l'innovazione tecnologica nei laboratori alimentari o come promuovere l'analisi sensoriale nell'approccio con il cliente.

Alcuni master affronteranno invece l'importanza della gestione dei social network, la ristorazione leggera e la somministrazione di prodotti tipici. Infine come sviluppare la fattoria didattica e alcuni saggi sull'educazione nutrizionale.

Fiore all'occhiello di AgrieTour 2018, il workshop b2b. Il modello sarà quello del "matching day" con presentazioni dedicate ai buyer a cura dei territori presenti in fiera e del tradizionale b2b per le aziende che potranno creare un'agenda prima della fiera. cod 56535

Per informazioni: **www.agrietour.it**



Alla fiera Sirha di Lione grandi opportunità di business

Dal **26 al 30 gennaio 2019 all'Eurexpo di Lione** torna l'evento mondiale dedicato al **food service e all'ospitalità**. In programma **presentazioni di prodotti** e **servizi innovativi**, **animazioni** e **concorsi internazionali**

GENNAIO
Dal 26
al 30

Sirha svelerà le ultime tendenze del settore Horeca. **Marie-Odile Fondeur**, direttrice generale Sirha, ci presenta questa nuova edizione.

Sirha rappresenta il crocevia del food service mondiale. In cosa consiste?

Sirha riserva ai visitatori un'offerta incredibilmente ricca. Tutti i prodotti, servizi e attrezzature per i professionisti dell'Horeca si trovano al Sirha, proposti da produttori e distributori di tutto il mondo. Quest'anno accoglieremo un numero maggiore di espositori grazie ad un nuovo padiglione, per una superficie totale di 140mila mq. Per il food service è un'opportunità eccezionale per scoprire prodotti innovativi e una creatività unica, oltre a tecniche e savoir-faire presentati in una straordinaria cornice.


foto: F. Mainard


foto: Studio Egerie Photographies

Marie-Odile Fondeur

L'innovazione ha un ruolo importante.

L'innovazione è presente in ogni corsia e irrora tutto il salone. Nel 2017 gli espositori hanno presentato 745 proposte innovative, di cui 353 anteprime mondiali!

In molti parlano di Sirha come di un'esperienza indimenticabile.

Partecipare all'avventura Sirha significa immergersi nella fantastica atmosfera dell'evento: festosa, conviviale e contraddistinta da un vigore e un'intensità che non si ritrovano in nessun altro salone professionale. I visitatori vengono al Sirha per sentire il sapore, l'odore e provare "dal vivo" prodotti alimentari, ma anche applicazioni software, innovative attrezzature e tanto altro ancora, grazie a più di 1.600 dimostrazioni ogni giorno.

21 concorsi contribuiscono alla reputazione internazionale dell'evento.

Questi concorsi rappresentano un momento di spettacolo e intrattenimento. Suscitano emozione e passione oltre a offrire la possibilità di scoprire nuove tecniche. L'Italia parteciperà ai due principali concorsi (la Coupe du Monde de la Pâtisserie e il Bocuse d'Or), punti di riferimento internazionali.

Qual è il suo messaggio per chi fosse ancora indeciso?

Sirha è un'opportunità di business formidabile nel breve, medio e lungo termine. Non lasciatevela sfuggire!

cod 57037

Per informazioni: **www.sirha.com**

Ingresso gratuito con il codice invito: PPPTPA

OTTOBRE
Dal 14
al 17

RistorExpo a Genova
Punto d'incontro per il fuori casa

La ristorazione torna ad essere protagonista in terra ligure. Alla Fiera di Genova, dal 14 al 17 ottobre 2018, approda RistorExpo, salone per i professionisti del fuori casa. RistorExpo è un marchio affermato con un patrimonio di 21 edizioni in Lombardia, dove occupa oggi un posto privilegiato tra gli eventi per il settore.

Ciò grazie ad una formula in grado di rispondere alle esigenze del mercato e a prestigiose collaborazioni fra cui Confcommercio, Fipe, Fic, Ais, Onav, Abi Professional e Amira. Numerosi anche i grandi marchi del settore che sostengono la mostra, come Zanussi, Electrolux, Angelo Po, Nespresso, Sirman e i media partner Italia a Tavola e Cook_inc.

RistorExpo ha raggiunto notevoli traguardi tra cui, il più prestigioso, un pubblico di oltre 20mila operatori dei settori Horeca, ristorazione collettiva ed enologia. La valenza del progetto non è solo di natura commerciale: la mostra coniuga le più ampie istanze del territorio e diventa palcoscenico privilegiato per tutti i player che operano all'interno di questo settore.



A Genova RistorExpo, pur adottando una formula già collaudata, si arricchisce di elementi nuovi per promuovere la presenza forte del territorio ligure come punto eccellente di incontro tra tradizione, tipicità, innovazione e sviluppo sostenibile. Il progetto è stato accolto e condiviso anche dal sistema istituzionale: Regione Liguria, Camera di commercio e Comune di Genova, Confcommercio e Fepag Genova. cod 57100

Per informazioni: **www.ristorexpo.com/genova**

Una città da gust@re a Fano
Cultura enogastronomica e ospitalità

SETTEMBRE
Dal 27
al 29

Una città da gust@re, a Fano (Pu) dal 27 al 29 settembre 2018, vuole far riflettere sulla cultura territoriale dell'enogastronomia e dell'ospitalità con alcuni professionisti della ristorazione. A dare ulteriore supporto ci sarà la tecnologia evoluta con una serie di appuntamenti, conferenze, simposi, presentazioni di libri e degustazioni.

In questo evento, alla sua terza edizione, il cibo, la ristorazione e l'ospitalità evoluta, grazie al supporto della tecnologia, verranno discussi e analizzati in maniera approfondita nei luoghi della città che diventano, per tre giorni, protagonisti e ambasciatori del gusto. Per l'occasione, Fano ospiterà chef di fama, ristoratori, professori universitari, ricercatori, scrittori, giornalisti, tecnologi e studenti.

Una città da gust@re, di cui Italia a Tavola è media partner, si svilupperà in 6 diverse location del centro storico: Darsena Borghese, Sala della Concordia del Comune di Fano, Sala di Rappresentanza della Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, Sala Verdi del Teatro della Fortuna, Sala Ipogea della Biblioteca Memo, Fablab S. Arcangelo - Casa della Tecnologia e della Musica. cod 57075





Cenare mentre il **tramonto accende le Dolomiti di Brenta**. È stata una cena memorabile quella che la **Pro Loco di Madonna di Campiglio** (Tn) ha apparecchiato per celebrare la **Notte Bianca del Cibo Italiano** lo scorso 4 agosto

Madonna di Campiglio fa centro Un successo la cena in cabinovia

di *Giovanni Berera*

Palcoscenico d'eccezione, la cabinovia più panoramica del Trentino che collega Pinzolo a Madonna di Campiglio e che nel suo percorso offre una visuale da togliere il fiato sul Crozzon di Brenta, sulla Cima Tosa e sui boschi della Val Brenta. Per la prima volta Madonna di Campiglio ha offerto ai suoi ospiti l'occasione unica di gustare una cena gourmet a bordo di un impianto a fune.

Ogni cabina è diventata un intimo ristorante sospeso sulla magnificenza degli scenari del Parco naturale Adamello Brenta. «Un'emozione particolare - afferma **Adriano Alimonta**, presidente dell' Azienda di promozione turistica Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena - per un evento mai realizzato a Campiglio. Merito della Pro Loco che con caparbietà ha cre-





duto e dato vita alla cena in telecabina. L'azienda di Promozione Turistica è felice di essere partner di iniziative come questa che danno valore al prodotto turistico e comunicano il valore dell'ospitalità del territorio della Val Rendena».

Ristorante per una sera la Pinzolo-Campiglio Express, impianto di oltre 4.700 metri di lunghezza, per un dislivello complessivo di 1.113 metri, che permettono di spostarsi da Pinzolo a Madonna di Campiglio in 16 minuti. Inaugurata nel 2011 è stata la telecabina che ha permesso di sciare in un'unica grande skiarea: oltre 150 chilometri di piste che dalla Val Rendena arrivano fino alla Val di Sole.

Nei mesi estivi, invece, la Pinzolo-Campiglio Express è parte integrante del "Panorama Tour": uno spettacolare itinerario (Ritort - Patascoss - lago di Nambino - Madonna di Campiglio - Vallesinella - Plaza con ritorno a Patascoss), che integra sentieri da percorrere a piedi o con la mountain bike, il sistema di mobilità estivo nel Parco Adamello Brenta (trenino e autobus) e gli impianti di risalita.



L'ITINERARIO / MENU DELLA SERATA

● ***Primo tratto: Colarin - Patascos***

Tartare di salmone, mojito con perle di melone marinate al Martini bianco e aria di Martini rosso

In abbinamento a un **Ferrari Maximum Rosé, Trentodoc**

● ***Secondo tratto: Patascos - Colarin***

Agnolotti ripieni di polenta bianca con ragù di finferli e fonduta di formaggi Trentini

In abbinamento a **Tenute Lunelli Pietragrande 2017, Trentino Bianco Doc**

● ***Terzo tratto: Colarin - Plaza***

Cavatelli freschi con straccetti di selvaggina

In abbinamento a un **Ferrari Maximum Rosé, Trentodoc**

● **Quarto tratto: Plaza - Colarin**

Filetto di vitello con le sue animelle al vino santo con bignè di patate e spinaci novelli

In abbinamento a **Tenute Lunelli Ziggurat 2015, Montefalco Rosso Doc**

● ***Brindisi finale a Colarin***

Buffet di dolci

In abbinamento a un **Ferrari Maximum Demisec, Trentodoc**

A tenere a battesimo la prima edizione della Cena in Telecabina un'istituzione della ristorazione locale, Alfredo Chiocchetti, che con il suo talento ha acceso stelle Michelin in due ristoranti trentini, nel 1992 a Malga Panna in Val di Fassa e nel 2004 allo Scrigno del Duomo a Trento. Chiocchetti ha messo a punto un menù capace di valorizzare i prodotti della gastronomia trentina: funghi, formaggi e selvaggina. Rigorosamente trentini anche i vini in abbinamento provenienti dalle Cantine Ferrari (con l'unica eccezione dell'umbro Ziggurat Montefalco Rosso delle tenute Lunelli).

«Abbiamo avuto un riscontro - chiosa, raggiante, **Martina Marcora**, presidente della Pro loco di Madonna di Campiglio - che ha superato le nostre aspettative. La cena ha suscitato un grande interesse ed è andata sold out in breve tempo. Il nostro desiderio è renderla un appuntamento estivo fisso e ci incoraggia il riscontro molto positivo ottenuto. L'impegno è stato grande ma condiviso. La Pro Loco ha potuto contare sulla collaborazione dell'Apt Madonna di Campiglio, Pinzolo Val Rendena e di Funivie Pinzolo Spa».

Un grande lavoro di squadra che ha dato vita a un appuntamento che ha sorpreso tutti per l'alchimia unica venuta a crearsi tra piatti e panorami e che ha fornito un esempio intelligente di impiego creativo degli impianti di risalita. Il resto lo ha fatto il sole che tramontava tra le nuvole e le Dolomiti di Brenta. Uno spettacolo che accade ogni sera in Val Rendena, ma che, visto sospesi a mezz'aria brindando con ottimo vino nel clima gioviale di una cena tra amici, diventa un ricordo indelebile. cod 56934



Claudio Giacchetto





Mattinate Dop a La Thuile per scoprire le specialità valdostane

di *Giovanni Berera*

Fontina, Lardo d'Arnad, Jambon de Bosses e Fromadzo, eccellenze agroalimentari la cui qualità è dovuta essenzialmente alla geografia, alla storia e alla tradizione del territorio da cui traggono origine. Nella stagione estiva La Thuile (Ao) ha dedicato nove "Mattinate Dop" per celebrare i sapori della montagna e i quattro prodotti Dop della Valle d'Aosta, quattro eccellenze che raccontano la cultura di antiche lavorazioni tramandate di padre in figlio, vero patrimonio, spesso celato ai turisti, delle destinazioni di montagna.

L'idea di dare voce a questo patrimonio gastronomico è venuta a **Claudio Giacchetto** che insieme alla moglie Ester gestisce il Ristorante Les Granges di La Thuile, un affaccio panoramico a pochi minuti dal centro, dove a farla da padrone sono le materie selezionate con cura e competenza dai proprietari. «Volevo raccontare ai miei ospiti il mondo che c'è dietro ai prodotti di queste montagne. Spesso non si immaginano la ricchissima tradizione casearia valdostana. E quando la scoprono, rimangono affascinati, per esempio, dalla cura con cui viene prodotta la Fontina».

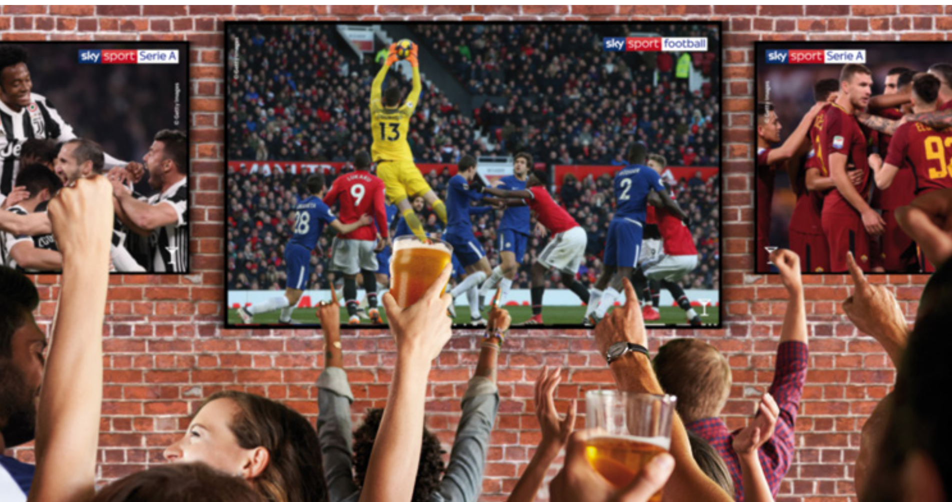
La fascinazione si amplifica anche grazie alla visita che precede la degustazione vera e propria. Il Ristorante Les Granges ha la fortuna di sorgere a due passi dalla Grotta delle Fontine, un suggestivo cunicolo creato per l'estrazione mineraria che ora è un vero e proprio caveau dove sono custodite 6mila forme di formaggio. Qui stagionano almeno per 80 giorni, durante i quali le forme vengono strofinate manualmente e salate a secco in superficie. Un luogo dove si può ancora assistere al lavoro del casaro. Un luogo dove si respira autenticità.

Chi ha partecipato alle Mattinate Dop ha avuto l'occasione di conoscere il territorio degustandone i prodotti. Oltre alla già citata Fontina, il Valle d'Aosta Fromadzo, formaggio magro o semigrasso, a pasta semidura, prodotto da latte di vacca, dalla maturazione minima di 60 giorni fino a una stagionatura di 10 mesi; il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad, salume di origini remote dal gusto delicato e molto profumato; e il Jambon de Bosses, prosciutto di alta qualità che in fase di lavorazione prevede la concia con erbe aromatiche del territorio, la salatura manuale, la stagionatura su letto di fieno e la disossatura con legatura manuale. Quattro gustosi ambasciatori di una terra straordinaria, che si racconta e si scopre anche attraverso i suoi più autentici sapori. cod 57104



L'offerta Sky per i bar

Tutto il calcio e lo sport, 7 giorni su 7



La **migliore offerta di calcio di sempre** solo per gli **abbonati Sky Bar**. Senza dimenticare i più importanti **appuntamenti sportivi**: i motori con i **Gran Premi di Formula 1** e **MotoGP**, l'**NBA**, il **tennis** e molto altro

Ottime notizie per bar e locali che vogliono offrire ai propri clienti un intrattenimento esclusivo, unico e sempre diverso, 7 giorni su 7: l'offerta firmata Sky si arricchisce e diventa ancora più irresistibile. Grazie all'accordo tra Sky e Perform, solo per i locali pubblici per il triennio 2018-2021 tutte le 380 partite di Serie A si vedranno in diretta sugli schermi dei locali abbonati a Sky con un unico abbonamento via satellite: 266 match visibili sui canali Sky Sport e 114 su DAZN. Insieme a news, rubriche e approfondimenti pre e post incontro con i migliori commentatori Sky Sport.

Ma non è finita qui: i veri "addicted" di calcio potranno seguire in diretta tutta la nuova UEFA Champions League (138 incontri, compresa la Super-Coppa Europea), che quest'anno vede la presenza di 4 squadre italiane, e la UEFA Europa League (205 partite a stagione). E per gli appassionati dei campionati esteri, oltre allo spettacolo della Premier League inglese, è disponibile anche la Bundesliga tedesca, in esclusiva, con circa 100 match complessivi. Tutto in attesa degli Europei del 2020!

«L'offerta Sky dedicata ai bar non è mai stata così ricca e completa», dichiara **Matteo Arpini**, Sky Business Director. «Ogni giorno verrà trasmesso un grande evento sportivo, trasformando anche il lunedì in una serata vivace grazie al "Monday night" di Serie A. Ciò consentirà ai gestori di bar, pub e altri locali di attrarre e intrattenere volumi sempre più ampi di clienti. Siamo certi, quindi, che le nuove offerte saranno molto apprezzate dai nostri abbonati e sapranno conquistare tanti nuovi appassionati di sport».

Oltre al calcio, bar, pub e ristoranti abbonati a Sky potranno offrire ai propri clienti i migliori eventi sportivi: dai più seguiti eventi internazionali di tennis (come Wimbledon in esclusiva per altri 4 anni, fino al 2022) al grande basket professionistico americano NBA, dai migliori tornei di rugby (come il Super Rugby, il Rugby Championship e tanti Test Match internazionali con protagonisti anche gli All Blacks della Nuova Zelanda) ai motori con il Mondiale MotoGP e Formula 1, fino all'atletica della Diamond League. Infine, sempre disponibili le news sportive di Sky Sport 24, i grandi show di Sky Uno (X-Factor e MasterChef, solo per citarne alcuni) e le news di attualità sempre aggiornate di Sky TG24.

E da questa stagione, all'offerta disponibile via satellite si affianca una nuova proposta al momento riservata a chi è già in possesso di una tessera digitale terrestre, che comprende: la Serie A (7 partite su 10 per ogni giornata); il canale Sky Sport Uno con tutte le sfide delle squadre italiane in UEFA Champions League (4 partite a turno) e in UEFA Europa League (3 partite a turno), insieme ai principali eventi di motori, basket, tennis, golf e rugby; il canale Sky Sport 24 con le news e gli aggiornamenti sportivi. cod 57041

Per informazioni:
Sky Business
Tel 02 49545163
www.sky.it/bar

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Settembre 2018 · anno XXXII · n. 262 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Giovanni Berera, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Tiziana Colombo, Enrico Derflingher, Leonardo Felician, Mariapia Gandossi, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Ernesto Molteni, Juri Piceni, Serena Pironi, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Annamaria Tossani, Francesca Totò

Foto **getty**images® 2018 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 181.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:







ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 31agosto 2018

Azienda associata A.N.E.S.
ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE


CONFINDUSTRIA



noknok.it